ಆಲೆಮನೆಗಳು

ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಹಂಪಿ
ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಅಧ್ಯಯನ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಎಂ.ಫಿಲ್. ಪದವಿಗಾಗಿ
ಸಾದರಪಡಿಸಿದ ಸಂಶೋಧನ ನಿಬಂಧ

ಸಂಶೋಧಕರು :
ಶ್ರೀ ಮಾರುತಿ ಬಾಳಪ್ಪ ಯಾದಗುಡಿ
ಕೆ.ಎಲ್.ಇ. ಸಂಸ್ಥೆಯ ಶ್ರೀ ಎಸ್.ಎಮ್.ಎಸ್. ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ,
ಅಥಣಿ, ಜಿ. ಬೆಳಗಾವಿ

ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕರು :
ಡಾ. ಸದಾಶಿವ ಕಿ. ಹಲಸಗಿ
ಆಯ್ಕೆ ಶ್ರೇಣಿ ಉಪನ್ಯಾಸಕರು, ವಾಣಿಜ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಭಾಗ,
ಶಿವಾನಂದ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ,
ಕಾಗವಾಡ - ೫೯೧ ೨೨೩
ತಾ : ಅಥಣಿ ಜಿ : ಬೆಳಗಾವಿ

ಶ್ರೀ ಬಿ. ಆರ್. ದರೂರ ಸಂಶೋಧನ ಕೇಂದ್ರ,
ಹಾರೂಗೇರಿ ಜಿ. ಬೆಳಗಾವಿ
ಮಾನ್ಯತೆ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಹಂಪಿ
೨೦೦೬

661

ಪರಾಮರ್ಶೆಗೆ ಮಾತ್ರ

"ಸಿರಿಗನ್ನಡ" ಗ್ರಂಥಾಲಯ
ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ
ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ ಶಿಲಾಸಿ ೨೭೬

KUMBAR
Cell:9242151999
9902744398
BINDING & COMPUTER
Ph.D.Thesis, M.D., M.S., P.G., M.Phil.Dissertation
& B.E.Projects & All Types DTP & Binding Works.
Bijaragi Building Opp Water Tank, Bijapur -586 101

ಸಂ.ಸಂ.ಕ.ಪಾಪು.

661

AKSHARA GRANTHALAYA
ACC.NO. 130295

661

661

ಆಲೆಮನೆಗಳು

ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಹಂಪಿ,
ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಅಧ್ಯಯನ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಎಂ.ಫಿಲ್. ಪದವಿಗಾಗಿ
ಸಾದರಪಡಿಸಿದ ಸಂಶೋಧನ ನಿಬಂಧ

'ಅಂಗನ್ನಡ' ಗ್ರಂಥಾಲಯ
ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ

ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ.
ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ.

೨೦೦೬

661

ಆಲೆಮನೆಗಳು

ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಹಂಪಿ,
ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಅಧ್ಯಯನ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಎಂ.ಫಿಲ್. ಪದವಿಗಾಗಿ
ಸಾದರಪಡಿಸಿದ ಸಂಶೋಧನ ನಿಬಂಧ

ಸಂಶೋಧಕರು :

ಶ್ರೀ ಮಾರುತಿ ಬಾಳಪ್ಪ ಯಾದಗುಡಿ

ಕೆ.ಎಲ್.ಇ. ಸಂಸ್ಥೆಯ ಶ್ರೀ ಎಸ್.ಎಮ್.ಎಸ್. ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ,
ಅಥಣಿ. ಜಿ. ಬೆಳಗಾವಿ

ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕರು :

ಡಾ. ಸದಾಶಿವ ಓ. ಹಲಸಗಿ

ಹಿರಿಯ ಶ್ರೇಣಿ ಉಪನ್ಯಾಸಕರು, ವಾಣಿಜ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಭಾಗ,
ಶಿವಾನಂದ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ,
ಕಾಗವಾಡ - 591 223
ತಾ : ಅಥಣಿ ಜಿ : ಬೆಳಗಾವಿ

ಶ್ರೀ ಬಿ. ಆರ್. ದರೂರ ಸಂಶೋಧನ ಕೇಂದ್ರ, ಹಾರೂಗೇರಿ ಜಿ. ಬೆಳಗಾವಿ ಉಪನ್ಯಾಸಕರು

ಶ್ರೀ ಬಿ. ಆರ್. ದರೂರ ಸಂಶೋಧನ ಕೇಂದ್ರ,
ಹಾರೂಗೇರಿ ಜಿ. ಬೆಳಗಾವಿ

ಮಾನ್ಯತೆ : ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ

೨೦೦೯

307.772
YAD a
130295

ಪ್ರಮಾಣ ಪತ್ರ

ಆಲೆಮನೆಗಳು ಎಂಬ ಶೀರ್ಷಿಕೆಯ ನಿಬಂಧವನ್ನು ಡಾ. ಎಸ್. ಓ. ಹಲಸಗಿ ಅವರ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ನಾನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ್ದೇನೆ. **ಹಾರೂಗೇರಿಯ ಶ್ರೀ ಜಿ. ಆರ್. ದರೂರ ಸಂಶೋಧನ ಕೇಂದ್ರದ** ಮೂಲಕ ಹಂಪಿ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಕ್ಕೆ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಅಧ್ಯಯನ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಎಂ.ಫಿಲ್. ಪದವಿಗಾಗಿ ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ನಿಬಂಧವನ್ನು ಈ ಮೊದಲು ಇಡಿಯಾಗಿಯಾಗಲಿ, ಭಿಡಿಯಾಗಿಯಾಗಲಿ ನಾನು ಪ್ರಕಟಿಸಿರುವುದಿಲ್ಲವೆಂದೂ ಹಾಗೂ ಯಾವುದೇ ಪದವಿಗಳಿಗಾಗಿ ಸಲ್ಲಿಸಿರುವುದಿಲ್ಲವೆಂದೂ ಈ ಮೂಲಕ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಿಸುತ್ತೇನೆ.

ಸ್ಥಳ : ಹಾರೂಗೇರಿ
ದಿನಾಂಕ : ೨೧-೦೯-೨೦೦೯

ಶ್ರೀ ಮಾರುತಿ ಬಾಳಪ್ಪ ಯಾದಗುಡಿ
ಸಂಶೋಧನ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ
ಶ್ರೀ ಜಿ.ಆರ್. ದರೂರ
ಸಂಶೋಧನ ಕೇಂದ್ರ, ಹಾರೂಗೇರಿ.

ದೃಢೀಕರಣ ಪತ್ರ

ಶ್ರೀ ಮಾರುತಿ ಬಾಳಪ್ಪ ಯಾದಗುಡಿ ಇವರು **ಆಲೆಮನೆಗಳು** ಎಂಬ ಶೀರ್ಷಿಕೆಯ ನಿಬಂಧವನ್ನು ನನ್ನ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹಾರೂಗೇರಿಯ **ಶ್ರೀ ಐ. ಆರ್. ದರೂರ ಸಂಶೋಧನ ಕೇಂದ್ರದ** ಮೂಲಕ ಹಂಪಿ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಕ್ಕೆ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಅಧ್ಯಯನ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಎಂ.ಫಿಲ್. ಪದವಿಗಾಗಿ ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತಿರುವ ಪ್ರಸ್ತುತ ನಿಬಂಧವನ್ನು ಇವರು ಈ ಮೊದಲು ಇಡಿಯಾಗಿಯಾಗಲಿ, ಬಿಡಿಯಾಗಿಯಾಗಲಿ ಎಲ್ಲಿಯೂ ಪ್ರಕಟಿಸಿಲ್ಲವೆಂದೂ ಯಾವುದೇ ಪದವಿಗಳಿಗಾಗಿ ಸಲ್ಲಿಸಿರುವುದಿಲ್ಲವೆಂದೂ ದೃಢೀಕರಿಸುತ್ತೇನೆ.

ಸ್ಥಳ : ಹಾರೂಗೇರಿ
ದಿನಾಂಕ : ೨೧-೦೯-೨೦೦೯

ಡಾ. ಎಸ್. ಓ. ಹಲಸಗಿ
ಎಂ.ಕಾಂ.,ಪಿಎಚ್.ಡಿ.
ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕರು,
ಶಿವಾನಂದ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ,
ಕಾಗವಾಡ - 591 223
ಜಿ. ಬೆಳಗಾವಿ

ಪರಿವಿಡಿ

ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ

ಅಧ್ಯಾಯ : ೧ ಅಧ್ಯಯನದ ಮಹತ್ವ, ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಮತ್ತು ಉದ್ದೇಶಗಳು ೦೧–೦೭

೧.೧ ಪೀಠಿಕೆ

೧.೨ ಅರ್ಥ

೧.೩ ಮಹತ್ವ

೧.೪ ವ್ಯಾಪ್ತಿ

೧.೫ ಅಂಕಿಅಂಶಗಳ ಮೂಲ

೧.೬ ಅಧ್ಯಯನದ ವಿಧಾನ

ಅಧ್ಯಾಯ : ೨ ಆಲೆಮನೆಗಳ ಇತಿಹಾಸ ಮತ್ತು ಬೆಳವಣಿಗೆ ೦೮–೨೪

೨.೧ ಎತ್ತಿನ ಗಾಣ

೨.೨ ಮೂರು ದಿಂಡಿನ ಗಾಣ

೨.೩ ಐದು ದಿಂಡಿನ ಗಾಣ

೨.೪ ವಸಂತ ಗಾಣ

೨.೫ ಗುಜರಾತ ಗಾಣ

೨.೬ ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶ ಮಾದರಿಯ ಗಾಣ

ಅಧ್ಯಾಯ : ೩ ಆಲೆಮನೆಗಳ ಹಣಕಾಸಿನ ನಿರ್ವಹಣೆ ೨೫–೩೫

೩.೧ ಬಂಡವಾಳ ಹೂಡಿಕೆ ಪ್ರಮಾಣ, ಗಾತ್ರದ ಮೂಲ

೩.೨ ಸರ್ಕಾರದ ಸಹಾಯ ಧನ

೩.೩ ಹಣಕಾಸಿನ ಸಮಸ್ಯೆಯಿಂದ ಉದ್ಭವಿಸುವ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು

೩.೪ ಲಾಭ ಮತ್ತು ನಷ್ಟಗಳ ಅಧ್ಯಯನ

೩.೫ ಬೆಲೆ ನಿರ್ಧಾರದ ಪದ್ಧತಿ

೩.೬ ಕಾರ್ಮಿಕರ ವೇತನ ಪದ್ಧತಿ

ಅಧ್ಯಾಯ : ೪ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕಾ ವಿಧಾನ ೩೬–೫೪

೪.೧ ಕಬ್ಬಿನ ತಳಿಯ ಆಯ್ಕೆ

೪.೨ ಕಬ್ಬಿನಿಂದ ರಸ ತೆಗೆಯುವದು

೪.೩ ಕಬ್ಬಿನ ರಸ ಸಂಗ್ರಹಣೆ

೪.೪ ರಸ ಕುದಿಸುವದು

೪.೫ ಮಳ್ಳಿ ತೆಗೆಯುವದು

೪.೬ ಕಾಕವಿ ತೆಗೆಯುವದು

೪.೭ ಗುಳಗಿ ಹಿಡಿಯುವದು

೪.೮ ಡೋಣಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಹದಮಾಡುವದು

೪.೯ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥ

೪.೧೦ ಬೆಲ್ಲದ ಪ್ರಕಾರಗಳು

೪.೧೧ ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವದು

೪.೧೨ ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ತಯಾರಿಕಾ ಪದ್ಧತಿ

ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಗ್ರಂಥಾಲಯ

ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ

ಅಧ್ಯಾಯ : ೫ ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟದ ವಿಧಾನ ಮತ್ತು ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ೫೫–೬೭

೫.೧ ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟದ ಪದ್ಧತಿ

೫.೨ ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳು

೫.೩ ಬೆಲ್ಲದ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟ

೫.೪ ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟದಲ್ಲಿ ಎದುರಾಗುವ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು

* ಶ್ರೇಣೀಕರಣ

* ಹರಾಜು

* ತೂಕದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ, ಸಾರಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ

೫.೫ ಆವರ್ತನಿಧಿ ಒದಗಿಸಬೇಕು

೫.೬ ಉಗ್ರಾಣ ನಿರ್ಮಾಣ, ಶತ್ಯಯಗಾರ

೫.೭ ರಪ್ತು ಸೌಲಭ್ಯ ಒದಗಿಸಕೊಡುವದು.

ಅಧ್ಯಾಯ : ೬ ಕ್ಷೇತ್ರ ಸಮೀಕ್ಷೆಯ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ ೬೮–೭೯

೬.೧ ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿಗಳ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ

೬.೨ ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಪೇಟೆಯ ಬೆಲ್ಲದ ಆವಕ ಮತ್ತು ಮೌಲ್ಯದ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ

೬.೩ ರಾಯಬಾಗ ತಾಲೂಕಿನ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶದ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ

ಅಧ್ಯಾಯ : ೭ ಅಧ್ಯಯನದ ಸಾರಾಂಶ ಮತ್ತು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಅಂಶಗಳು ಮತ್ತು ಸಲಹೆಗಳು ೮೦–೯೧

೭.೧ ಅಧ್ಯಯನದ ಸಾರಾಂಶ

೭.೨ ಕಂಡುಕೊಂಡ ಅಂಶಗಳು

೭.೩ ಸಲಹೆಗಳು

ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯದ ನಕ್ಷೆ

ಬೆಳಗಾವಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ನಕ್ಷೆ

ಕ್ಷೇತ್ರ ಅಧ್ಯಯನ ವ್ಯಾಪ್ತಿ

ಅಧ್ಯಾಯ – ೧

ಅಧ್ಯಯನದ ಮಹತ್ವ, ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಮತ್ತು ಉದ್ದೇಶಗಳು

೧.೧ ಪೀಠಿಕೆ
೧.೨ ಅರ್ಥ
೧.೩ ಮಹತ್ವ
೧.೪ ವ್ಯಾಪ್ತಿ
೧.೫ ಅಂಕಿಅಂಶಗಳ ಮೂಲ
೧.೬ ಅಧ್ಯಯನದ ವಿಧಾನ

ಅಧ್ಯಾಯ – ೧

ಅಧ್ಯಯನದ ಮಹತ್ವ, ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಮತ್ತು ಉದ್ದೇಶಗಳು

ಪೀಠಿಕೆ :

ಭಾರತವು ಕೃಷಿ ಪ್ರಧಾನವಾದ ದೇಶವಾಗಿದ್ದು ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬನ್ನು ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಯನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದು ಭಾರತ ದೇಶವು ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವದರಲ್ಲಿ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಎರಡನೇಯ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದ್ದು,[೧] ಅದೇ ಪ್ರಕಾರವಾಗಿ ಕರ್ನಾಟಕವು ಸಹಿತ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವುದರಲ್ಲಿ ಭಾರತ ದೇಶದಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕನೇಯ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಬೆಳಗಾಂವ ಜಿಲ್ಲೆಗೆ ಮತ್ತೊಂದು ಹೆಸರು **'ಸಕ್ಕರೆ ಜಿಲ್ಲೆ'**. ಏಕೆಂದರೆ ಇಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳು ಇರುತ್ತವೆ. ರೈತರು ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಯನ್ನಾಗಿ ಕಬ್ಬನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಬೆಳೆದ ನಂತರ ಹಲವಾರು ಶೋಷನೆಗಳಿಗೆ ತುತ್ತಾಗುತ್ತಾರೆ.

ಶೋಷನೆಗಳು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತಿವೆ ;

೧) **ನಿಗಧಿತ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬು ಕಟಾವು ಮಾಡದೇ ಇರುವುದು.**

೨) **ಕಬ್ಬು ಬಟಾವಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆ ಅಧಿಕಾರಿಗಳ ಲಂಚದ ಕಾಟ.**

೩) **ಕಬ್ಬು ಕಡಿಯುವ ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಹಣದ ವಸೂಲಿ.**

೪) **ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರ ಚಾಲಿಕನಿಂದ ಹಣದ ವಸೂಲಿ.**

೫) **ತೂಕದಲ್ಲಿ ಮೋಸ.**

೬) **ನಿಗಧಿತ ಅವದಿಯಲ್ಲಿ ಹಣ ಪಾವತಿ ಮಾಡದೇ ಇರುವುದು.**

ಈ ಎಲ್ಲ ಶೋಷನೆಗಳಿಂದ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ರೈತರು ಹಲವಾರು ಸಮಸ್ಯೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡಿದ್ದು, ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆ ಕಬ್ಬು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳದೆ ಇದ್ದಾಗ ರಸ್ತೆಯ ಮೇಲೆ ಚೆಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ. ಹೊಲದಲ್ಲಿಯ ಕಬ್ಬನ್ನು ಕಡಿದು ಬದಿಗೆ ಎಸೆದಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಂದ ರೈತರನ್ನು ಮುಕ್ತ ಮಾಡುವ ಇನ್ನೊಂದು ಸಾಧನವೆಂದರೆ –

ಅರ್ಥ :

"ಆಲೆಮನೆಗಳು"

ಆಲೆ + ಮನೆಗಳು

ಆಲೆ ಎಂದರೆ ಕಬ್ಬಿನ ರಸ, ಆಲೆಮನೆ ಎಂದರೆ ಕಬ್ಬಿನ ರಸದಿಂದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರು ಮಾಡುವ ಮನೆಗೆ ಆಲೆಮನೆ ಎನ್ನುವರು. ಇದು ಸಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಅಸಂಘಟಿತ ಉದ್ದಿಮೆಯಾಗಿದೆ.

---

೧. ಕನ್ನಡಪ್ರಭ ಪತ್ರಿಕೆ : ೧೯–೦೭–೨೦೦೯ ಪುಟ ೬

ಮಹತ್ವ :

ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಸಕ್ಕರೆಗಿಂತ ಬೆಲ್ಲದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲವಣಾಂಶಗಳು ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಗ್ರಾಮೀಣ ಮತ್ತು ನಗರ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ದಿನಾಲೂ, ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ, ಹೋಟೆಲಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ದಾಬಾಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕಾ ಘಟಕಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಕೆಲವು ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ವಿವಿಧ ಔಷಧಿಗಳ ಸಲುವಾಗಿಯೂ ದಿನಾಲು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಬಳಕೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕಾರಣ ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಬೇಡಿಕೆ ಸಕ್ಕರೆಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ. ಸಕ್ಕರೆಯು ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವುದು ಕೊರತೆ ಕಂಡರೆ ಬೇರೆ ದೇಶಗಳಿಂದ ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವರು. ಆದರೆ ಬೆಲ್ಲದ ಉತ್ಪಾದನೆ ಕಡಿಮೆ ಇರುವದು. ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ನಿಗದಿತ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕಾರಣ ಉತ್ಪಾದನೆಗಿಂತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆ ಇರುವುದರಿಂದ ಪ್ರಸಕ್ತ ಕೆಲವು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಗಿಂತ ಬೆಲ್ಲದ ಬೆಲೆಯು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಇದೆ. ಇದರಿಂದ ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರೂ, ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿ ಲಾಭವನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.[೨]

ಆಲೆಮನೆಗಳ ಮಹತ್ವ :

೧) ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವುದು.

೨) ಬೇಡಿಕೆಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಪೂರೈಸುವದು.

೩) ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗ ಒದಗಿಸುವದು.

೪) ಜಾನುವಾರುಗಳಿಗೆ ಮೇವನ್ನು ಒದಗಿಸುವದು.

೫) ಕಾಕಂಬಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸುವದು.

೬) ವಾಹನ ಮಾಲೀಕರಿಗೆ ಬಾಡಿಗೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸುವದು.

೭) ತ್ವರೀತ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಹಣವನ್ನು ಒದಗಿಸುವದು.

೮) ಬೇಕಾದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನ ಕಟಾವು.

೯) ಇತರ ಉದ್ದಿಮೆಗಳಿಗೆ ಬೇಕಾಗುವ ಕಬ್ಬಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯ ಪೂರೈಕೆ.

೧೦) ಕಬ್ಬನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಲಾಭದಾಯಕವನ್ನಾಗಿ ಮಾಡುವದು.

ಈ ಎಲ್ಲ ಕಾರಣಗಳಿಂದ ಆಲೆಮನೆಗಳು ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ.

ಕ್ರ.ಸಂ.	ವಿವರಣೆ	ಒಟ್ಟು ಆಲೆಮನೆಗಳು	
೦೧	ಉದ್ಯೋಗ ಅವಕಾಶ	೨೯೦ X ೨೫	= ೭,೨೫೦ ಜನರಿಗೆ
೦೨	ಕಬ್ಬು ನುರಿಸುವದು (ಪ್ರತಿದಿನ)	೨೯೦ X ೧೦ ಟನ್	= ೨,೯೦೦ ಟನ್

೨. ಕನ್ನಡಪ್ರಭ, ಬೆಳಗಾಂವಿ : ೧೯ ಜುಲೈ ೨೦೦೯ ಪುಟ – ೬

೦೩	ಉತ್ಪಾದನೆ (ಪ್ರತಿದಿನ)	೨೯೦ X ೧೦ ಕ್ವಿಂಟಲ್	= ೨,೯೦೦ ಕ್ವಿಂಟಲ್
೦೩	ಲಾಭ (ಪ್ರತಿದಿನ)	೨೯೦ X ೫೦೦೦ ರೂ.	= ೧೪,೫೦,೦೦೦ ರೂ.
೦೪	ಸಾರಿಗೆ ಸೇವೆ		
	(ಅ) ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರ	೧ X ೨೯೦ X ೧೦೦೦ ರೂ.	= ೨,೯೦,೦೦೦ ಬಾಡಿಗೆ
	(ಬ) ಟ್ರಕ್	೬೦ X ೨೫೦೦ ರೂ.	= ೧,೫೦,೦೦೦ ಬಾಡಿಗೆ
೦೫	ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮಾರಾಟ (ಪ್ರತಿದಿನ)	೨೯೦ X ೫೦೦	= ೧,೪೫,೦೦೦ ರೂ.
೦೬	ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಆದಾಯ ಪ್ರತಿದಿನಕ್ಕೆ (ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಜಕಾತ ಮೂಲದಿಂದ)		= ೧೨,೦೦೦ ರೂ.
೦೭	ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳಿಗೆ ಹೋಗುವ ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ದಲ್ಲಾಳಿ	೬೦,೦೦,೦೦೦ @೩%	= ೧,೪೦,೦೦೦ ರೂ.
೦೪	ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ಆಗುವ ಲಾಭ ಎಕರೆಗೆ ೫೦ ಟನ್ ದರ	X ೨೦೦೦ ರೂ.	= ೧,೦೦,೦೦೦ ರೂ.
೦೯	ದನಕರುಗಳಿಗೆ ಮೇವಿನ ಪೂರೈಕೆ	೧೯೦ X ೧೦ X ೧	= ೧,೯೦೦ ಹೊರೆ
೧೦	ಓಲೆ ಕಟ್ಟುವವರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗ		= ೧೦ ಜನರಿಗೆ
೧೧	ಕಮ್ಮಾರನಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗ		= ೧೦ ಜನರಿಗೆ
೧೨	ಗಾಣದದಿಂಡು ರಿಪೇರಿ ಮಾಡುವವರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗ		= ೪ ಜನರಿಗೆ

ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯದ ನಕ್ಷೆ

ವ್ಯಾಪ್ತಿ :

ಅಧ್ಯಯನದ ಕ್ಷೇತ್ರ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಬೆಳಗಾವಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ರಾಯಬಾಗ ತಾಲೂಕಿನ ಆಯ್ದ ಗ್ರಾಮಗಳಿಂದ ಬಸ್ತವಾಡ, ಹಿಡಕಲ್, ಬಣದಾಳ, ಮುಗಳಖೋಡ, ಅಳಗವಾಡಿ, ನಿಡಗುಂದಿ ಮತ್ತು ಹಾರೂಗೇರಿ, ನಂದಿಕುರಳಿ, ಜಲಾಲಪುರ ಬಿರ್ಡಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಆಲೆಮನೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿನ ಅವಧಿಯವರೆಗೆ ನಡೆಸುವ ಆಲೆಮನೆಗಳು.

ಕ್ಷೇತ್ರ ಅಧ್ಯಯನದ ಆಲೆಮನೆಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ :

	ಊರು	ಆಲೆಮನೆಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ
೧.	ಬಸ್ತವಾಡ	೦೫
೨.	ಖಣದಾಳ	೦೫
೩.	ಹಿಡಕಲ್	೩೫
೪.	ಮುಗಳಖೋಡ	೪೦
೫.	ಹಾರೂಗೇರಿ	೪೫
೬.	ಅಳಗವಾಡಿ	೨೫
೭.	ನಿಡಗುಂದಿ	೬೦
೮.	ಜಲಾಲಪುರ	೧೨
೯.	ಬಿರ್ಡಿ	೩೮
೧೦.	ನಂದಿಕುರಳಿ	೨೫
	ಒಟ್ಟು	೨೯೦

ಆಲೆಮನೆಗಳನ್ನು ಮೂರು ವಿಧವಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗಿದ್ದು.

೧) ಕಬ್ಬನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವ ಆಲೆಮನೆಗಳು.

೨) ಬಾಡಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವ ಆಲೆಮನೆಗಳು.

೩) ಸ್ವಂತ ಕಬ್ಬನ್ನು ನುರುಸಿ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವ ಆಲೆಮನೆಗಳು.

೧) ಕಬ್ಬನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವ ಆಲೆಮನೆಗಳು :

ಬೆಲ್ಲದ ದರದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಕಬ್ಬಿನ ದರವನ್ನು ನಿಗದಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆಲ್ಲ ಕ್ವಿಂಟಲಿಗೆ ರೂ. ೨೬೦೦ ರಿಂದ ೨೮೦೦ ರವರೆಗೆ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿದ್ದರೆ, ಟನ್‌ಗೆ ರೂ. ೧೬೦೦ ರಿಂದ ೨೦೦೦ ರವರೆಗೆ ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಬ್ಬಿನ ಬೆಳೆದ ಆಧಾರವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಎಕರೆಗೆ ೭೦ ಸಾವಿರದಿಂದ ಒಂದು ಲಕ್ಷದವರೆಗೂ ಒಂದು ಎಕರೆ ಕಬ್ಬನ್ನು ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ, ಮತ್ತು ಗುತ್ತಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಅಂದರೆ ಕಬ್ಬಿನ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಅಳತೆ ಮಾಡದೇ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬನ್ನು ತೂಕ ಮಾಡದೇ ಅಂದಾಜು ಮಾಡಿ ಕಬ್ಬನ್ನು ಗುತ್ತಿಗೆ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಖರೀದಿಸಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಈ ಪ್ರಕಾರ ಕಬ್ಬು ಖರೀದಿ

ಆಲೆಮನೆಯ ಮಾಲಿಕನಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ನಷ್ಟದ ಭಯ ಇರುತ್ತದೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರು ಮಾಡುವ ಆಲೆಮನೆಗಳ ಸಂಖ್ಯೆಯು ಹೆಚ್ಚಾಗಿವೆ. ಈಗ ೨೦ ರಿಂದ ೩೦ ಕೀ.ಮಿ. ದೂರದವರೆಗೆ ಹೋಗಿ ಕಬ್ಬನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ಆಲೆಮನೆಗಳನ್ನು ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಕಬ್ಬು ಖರೀದಿಯಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನ ತಳಿಗಳನ್ನು ಗಣನೆಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಸಿ.ಓ.ಸಿ ೬೭೧, ಸಿ.ಓ. ೮೬೦೩೨, ಸಿ.ಓ. ೯೧೧೪ ಈ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಇಳುವರಿ ಪ್ರಮಾಣ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಇದ್ದು ಇದರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾರಣ ಆಲೆಮನೆಯವರು ಕಬ್ಬು ಖರೀದಿಸುವಾಗ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಇಳುವರಿ ಕೊಡುವ ತಳಿಯ ಕಬ್ಬುಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ.

೨) **ಬಾಡಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವ ಆಲೆಮನೆಗಳು :**

ಈ ಪ್ರಕಾರದ ಆಲೆಮನೆಗಳು ಒಂದು ಪೆಂಟಿ (A block) ಅಂದರೆ ೩೦ ಕೀಲೊ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ರೂ. ೩೫. ೪೦, ೪೫, ೫೦ ಅಂತಾ ಬಾಡಿಗೆ ಮತ್ತು ಆಳುಗಳ ಪಗಾರ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬು ತರುವ ವಾಹನದ ಬಾಡಿಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಬಾಡಿಗೆಯನ್ನು ಪಡೆದು ಆಲೆಮನೆಯನ್ನು ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ ಅಥವಾ ಒಂದು ಗಂಗಾಳ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆ ರೂ. ೧೨೦೦ ಅಥವಾ ೧೪೦೦ ಅಂತಾ ದರ ನಿಗದಿ ಪಡಿಸಿ ಬಾಡಿಗೆ ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅಥವಾ ಇನ್ನು ಕೆಲವು ಸಲ ಒಂದು ದಿನದ ಗಾಣಕ್ಕೆ ಬಾಡಿಗೆ ರೂ. ೩೦೦೦ ಅಥವಾ ೪೦೦೦ ರೂಪಾಯಿ ಅಂತಾ ನಿಗಧಿಮಾಡಿ ಬಾಡಿಗೆ ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬು ಖರೀದಿಸಿ ನಡೆಸುವ ಆಲೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭವಿದ್ದು, ಕಾರಣ ಬಾಡಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ನಡೆಸುವ ಆಲೆಮನೆಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಕಡಿಮೆಯಾದದ್ದು ಕಂಡು ಬಂದಿದೆ.

೩) **ಸ್ವಂತ ಕಬ್ಬನ್ನು ನುರುಸಿ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವ ಆಲೆಮನೆಗಳು :**

ಕೆಲವು ದೊಡ್ಡ ರೈತರು ಮತ್ತು ಮಧ್ಯಮ ವರ್ಗದ ರೈತರು ತಮ್ಮ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದು ಅವರು ತಾವು ಬೆಳೆದ ಕಬ್ಬನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಗೆ ಕಳುಹಿಸದೇ ಅವರು ತಮ್ಮ ಸ್ವಂತ ಆಲೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪ್ರಕಾರದ ಆಲೆಮನೆ ಮಾಲಿಕರು ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಧಾರಣೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಆದಾಗ ಅವರು ತಮ್ಮ ಕಬ್ಬನ್ನು ನುರಿಸಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರಾಟಮಾಡಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಅಂಕಿಅಂಶಗಳ ಮೂಲ :

ಈ ಸಂಶೋಧನೆಗೆ ಬೇಕಾಗುವ ಅಂಕಿಅಂಶಗಳನ್ನು ಎರಡು ವಿಧವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದ್ದು,

ಅವು – ೧) **ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಅಂಕಿಅಂಶಗಳು**

೨) **ಅನುಷಂಗಿಕ ಅಂಕಿಅಂಶಗಳು**

೧) **ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಅಂಕಿಅಂಶಗಳು :**

ಆಲೆಮನೆಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಅಂಕಿಅಂಶಗಳನ್ನು ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿಗಳ ಮೂಲಕ ಸಂದರ್ಶನದ ಮೂಲಕ ಮತ್ತು ಚರ್ಚೆಗಳ ಮೂಲಕ ಆಯ್ದು ಆಲೆಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ಬೆಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಅಂಕಿಅಂಶಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರತಿಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಆಯ್ದ ಆಲೆಮನೆಗಳಿಗೆ ಬೆಟ್ಟಿಕೊಟ್ಟು ಅಂಕಿಅಂಶಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ.

೨) **ಅನುಷಂಗಿಕ ಅಂಕಿಅಂಶಗಳು :**

ಆಲೆಮನೆಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಕೆಲವು ಅಂಕಿಅಂಶಗಳನ್ನು ಸಮಾಚಾರ ಪತ್ರಿಕೆ, ಪತ್ರಿಕಾ ವರದಿ, ಯೋಜನಾ ವರದಿ, ಗ್ರಾಮ ಪಂಚಾಯತಿ, ಸರ್ಕಾರಿ ಕಛೇರಿಗಳಿಂದ ಮತ್ತು ಬ್ಯಾಂಕುಗಳಿಂದ ಮತ್ತು ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಮಿತಿಗಳ ಮುಖಾಂತರ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.

ಅಧ್ಯಯನದ ವಿಧಾನ :

ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನವು ರಾಯಬಾಗ ತಾಲೂಕಿನ ಕೆಲವು ಆಯ್ಕೆ ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿಯ ಆಲೆಮನೆಗಳ ಅಧ್ಯಯನ ಕೈಗೊಂಡಿದ್ದು. ಪುರಾತನ ಕಾಲದಲ್ಲಿಯ ಆಲೆಮನೆಗಳು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಸ್ಥಿತಿಗತಿ ಮತ್ತು ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಮಾನದಲ್ಲಿ ಆಲೆಮನೆಗಳು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಸ್ಥಿತಿಗತಿ ಮತ್ತು ಮುಂದಿನ ದಿನಮಾನದಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆ ಮಾಡಬೇಕಾಗಿರುವ ವಿಷಯಗಳ ಬಗ್ಗೆ ನೇರವಾಗಿ ಆಲೆ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ಮತ್ತು ಒಲೆ ಕಟ್ಟುವ ಗೌಂಡಿಗಳಿಗೆ, ತೂಕದ ಸೇತುವೆಯ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ, ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸಲು ಬೇಕಾಗುವ ರಸಾಯನ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮಾರಾಟಗಾರರಿಗೆ ಸದರೀ ವಿಷಯಗಳ ಅಭಿರುಚಿಯಿದ್ದ ವ್ಯಕ್ತಗಳಿಗೆ ನೇರವಾಗಿ ಬೆಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಅವರಿಂದ ಉತ್ತರವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡು, ಅವರೊಂದಿಗೆ ಚರ್ಚಿಸಿ ಅದ್ಯಯನವನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಪತ್ರಿಕಾ ವರದಿ, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ವರದಿ, ಸರ್ಕಾರ ಕಛೇರಿಗಳಲ್ಲಿಯ ಅಂಕಿಅಂಶಗಳು ಬ್ಯಾಂಕುಗಳಲ್ಲಿಯ ಅಂಕಿಅಂಶಗಳು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಸರಾಸರಿ ಪ್ರತಿಶತ, ಲಂಭರೇಖಣ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ಅಧ್ಯಯನ ವಿಧಾನವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಲಾಗಿದೆ.

: ಆಲೆಮನೆಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಕೆಲವು ಶಬ್ಧಗಳ ಅರ್ಥ :

೧.	**ಗಾಣದ ದಿಂಡು**	:	ಕಬ್ಬಿನ ರಸ ತೆಗೆಯುವ ಯಂತ್ರ
೨.	**ಖಜ್ಜನಿಗಿ**	:	ಕಬ್ಬಿನ ರಸ ಸೋಸಿ ಬಿಡುವ ಸಾಧನ
೩.	**ಹಾಲಿನ ಲಂದೆ**	:	ಕಬ್ಬಿನ ರಸ ತೆಗೆಯುವ ಯಂತ್ರದ ಸಮಿಪದಲ್ಲಿ ರಸ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಸಾಮಗ್ರಿ.
೪.	**ಹಾಲಿನ ಚೌಕ**	:	ಗಂಗಾಳದ ಹತ್ತಿರ ಹಾಲನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ತಟ್ಟೆ
೫.	**ಗಾಣದ ಓಲೆ**	:	ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನು ಕುದಿಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಓಲೆ
೬.	**ಗಂಗಾಳ**	:	ಕಬ್ಬಿನ ರಸ ಕುದಿಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ವೃತ್ತಾಕಾರದ ಕೊಪ್ಪರಿಕೆ.

೭.	ಮಳ್ಳಿ	:	ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನು ಕುದಿಸುವಾಗ ಬರುವ ದಪ್ಪಾದ ಹೊಲಸು ಪದಾರ್ಥ.
೮.	ಜಾರಿ	:	ಮಳ್ಳಿಯನ್ನು ತೆಗೆಯಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ತಗಡಿನ ಸಾಧನ.
೯.	ಕಾಕವಿ	:	ಕಬ್ಬಿನ ರಸ ಕುದಿಸಿದಾಗ ಬರುವ ತಿಳಿಯಾದ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ.
೧೦.	ಹಳಿ ಅಥವಾ ಗಡಗಡಿ	:	ಗಂಗಾಳನ್ನು ಡೋಣಿಗೆ ಒಯ್ಯಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಸಾಧನ.
೧೧.	ಕ್ವಾಕ್ (ಪ್ಲಾಂಜ್)	:	ಗಂಗಾಳದ ಕೆಳಬದಿಗೆ ಕುಡಿಸಿದ ವೃತ್ತಾಕಾರದ ಮುಚ್ಚಳಿಕೆ.
೧೨.	ಮಳ್ಳಿಟ್ರೇ	:	ಮಳ್ಳಿಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಮತ್ತೆ ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಬಸಿಯುವ ಹಾಗೆ ಮಾಡುವ ಸಾಧನ.
೧೩.	ಮಳ್ಳಿಡಮಕೆ	:	ಮಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಬ್ಯಾರಲದ ತುಂಡುಗಳು.
೧೪.	ಸೆಳವು	:	ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತುಂಬಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಸಾಮಗ್ರಿ.
೧೫.	ಪಾವಡ	:	ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿಯ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕನ್ನು ತೆಗೆಯಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಕಟ್ಟಿಗೆಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು.
೧೬.	ಡೋಣಿ	:	ಓಲೆಯ ಮುಂದೆ ಇರುವ ಬೆಲ್ಲ ಹದಮಾಡುವ ಕಟ್ಟೆ.
೧೭.	ಗಮೆ	:	ಬೆಲ್ಲ ತುಂಬಿಡುವ ಸಾಮಗ್ರಿ.

* * *

ಅಧ್ಯಾಯ – ೨

ಆಲೆಮನೆಗಳ ಇತಿಹಾಸ ಮತ್ತು ಬೆಳವಣಿಗೆ

೨.೧ ಎತ್ತಿನ ಗಾಣ
೨.೨ ಮೂರು ದಿಂಡಿನ ಗಾಣ
೨.೩ ಐದು ದಿಂಡಿನ ಗಾಣ
೨.೪ ವಸಂತ ಗಾಣ
೨.೫ ಗುಜರಾತ ಗಾಣ
೨.೬ ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶ ಮಾದರಿಯ ಗಾಣ

ಅಧ್ಯಾಯ – ೨

ಆಲೆಮನೆಗಳ ಇತಿಹಾಸ ಮತ್ತು ಬೆಳವಣಿಗೆ

ಪುರಾತನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸರಿಯಾದ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಸೌಲಭ್ಯವಿಲ್ಲದ ಕಾರಣ ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಆರ್ಯುವೇದ ಔಷದಿಗಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು ಅಚಿದರೆ ಪೂರಾತನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಬಳಕೆ ಇದ್ದಿತು. ಅಂದಾಗ ಆಗಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆಲೆಮನೆಗಳು ಇದ್ದವು ಎಂಬುವದು ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ.. ಆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಈಗಿನಂತೆ ಸುಧಾರಿಸಿದ ಪದ್ಧತಿ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಆಲೆಮನೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸುವದೆಂದರೆ ಒಂದು ಹಬ್ಬ ಬಂದಂತೆ ಆಗುತ್ತಿತ್ತು. ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಗ್ರಾಮದ ಸಂಬಂಧಿಕರು ಬಂದು ಆಲೆಮನೆ ತಯಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರಿಗೆ ಯಾವುದೇ ಹಣವನ್ನು ಕೊಡದೇ ಅವರ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಪ್ರತಿಫಲವಾಗಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ಎತ್ತಿನಗಾಣದ ಚಿತ್ರ

ಎರಡು ಎತ್ತಿನಗಾಣದ ಚಿತ್ರ

ಎತ್ತಿನಗಾಣದ ಚಿತ್ರ

೧. **ಎತ್ತಿಣ ಗಾಣ :**

* **ಕಟ್ಟಿಗೆಯ ಸಾಲದಿಂಡ – ಜವಾರಿಕಬ್ಬುನುರಿಸಲು**
* **ಕಬ್ಬಿಣದ ಕತ್ರಿದಿಂಡ – ಕರಿಕಬ್ಬುನುರಿಸಲು**

೧೯೪೮ರ ವರೆಗೆ ಎತ್ತಿನ ಗಾಣಗಳು ಅಸ್ತಿತ್ವದಲ್ಲಿದ್ದವು. ಆ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಜವಾರಿ ಕಬ್ಬು ಇದ್ದು, ಜವಾರಿ ಕಬ್ಬಿನಿಂದ ರಸವನ್ನು ತೆಗೆಯಲು ಕಟ್ಟಿಗೆಯ ಸಾಲುದಿಂಡುದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬನ್ನು ಹಾಕಿ ದಿಂಡನ್ನು ತಿರುಗಿಸಲು ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದಕ್ಕೆ ಎತ್ತಿಣಗಾಣ ಎನ್ನುವರು. ಈ ಪ್ರಕಾರದ ಗಾಣಕ್ಕೆ ಒಂದು ಗಾಣಕ್ಕೆ ೨ ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಜೊತೆ ಎತ್ತಿನ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ಯಾವುದೇ ಬಾಡಿಗೆಯನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಅವರ ಗಾಣಕ್ಕೆ ಇತರ ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಇವರ ಗಾಣಕ್ಕೆ ಅವರ ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಎತ್ತಿಣಗಾಣಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ಕಾರ್ಮಿಕರ ಸಂಖ್ಯೆ : ೧೧

: ವಿವರಣೆ :

ಕಟ್ಟಿಗೆಯ ಸಾಲದಿಂಡದಲ್ಲಿ –	ಕಬ್ಬು ಹಚ್ಚಲು	೨ ಕಾರ್ಮಿಕರು
	ಸಿಪ್ಪೆ ಹಚ್ಚಲು	೧ ಕಾರ್ಮಿಕರು
	ಎತ್ತು ಹೊಡೆಯಲು	೨ ಕಾರ್ಮಿಕರು
	ಸೂಳ ಕೊಡಲು	೨ ಕಾರ್ಮಿಕರು
	ಒಲೆ ಒಗೆಯಲು	೨ ಕಾರ್ಮಿಕರು
	ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವ (ಗುಳಿವ್ಯಾ)	೧ ಕಾರ್ಮಿಕರು

ವಿಧಾನ :

ಆಗಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ರೈತರು ೧೦ ಗುಂಟೆ ಮತ್ತು ೨೦ ಗುಂಟೆ ಜಮೀನದಲ್ಲಿ ಕೇವಲ ಜನೇವರಿ ಮತ್ತು ಪೆಬ್ರುವರಿ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಜಮೀನವನ್ನು ಹದಮಾಡಿ ಜವಾರಿ ಕಬ್ಬವನ್ನು ನಾಟಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ನಂತರ ಒಂದು ವರ್ಷವಾದನಂತರ ಜನೇವರಿ/ಪೆಬ್ರುವರಿ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಗಾಣವನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಗ ಕಬ್ಬನ್ನು ಕಟಾವು ಮಾಡಿ ಆಲೆಮನೆಗೆ ಕಬ್ಬನ್ನು ತಂದು ಕಟ್ಟಿಗೆಯ ಸಾಲುದಿಂಡುದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು ಮತ್ತು ಕಬ್ಬನ್ನು ನುರಿಸಲು ದಿಂಡನ್ನು ತಿರುಗಿಸಲು ಒಂದು ಜೊತೆ ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ನಂತರ ರಸವನ್ನು ಗಂಸ್ರಹಿಸಿ ೩೨ ಬಂಡೆ ಕೊಡಗಳಾಗುವಷ್ಟು ಹಾಲನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ದೆವ್ವ ಒಲೆ :

ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನು ಕುದಿಸಲು ಈಗಿನಂತೆ ಸುಧಾರಿಸಿದ ಅಂದರೆ ಬಾಯ್ಲರ ರೂಪದ ಸುಧಾರಿಸಿದ ಒಲೆ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಆಗಿನ ಒಲೆಗೆ ದೆವ್ವಒಲೆ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ನೆಲವನ್ನು ವೃತ್ತಾಕಾಂಡದಲ್ಲಿ

ಅಗೆದು, ೨ ೧/೨ ಅಡಿ ಅಗಲ ೪ ಅಡಿ ಎತ್ತರದ ಬಾಯಿ ಮಾಡಿ ಮೇಲೆ ೪ ೧/೨ ಅಡಿಯ ಹಣಪಟ್ಟ ಕಲ್ಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಕೆಳಗೆ ಹೊರಸಲು ಕಲ್ಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ೬ ರಿಂದ ೭ ಅಡಿ ಅಗಲದ ತಗಡಿನ ಗಂಗಾಳವನ್ನು ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು ಮತ್ತು ೩೨ ದೊಡ್ಡಕೊಡದಿಂದ ಕಬ್ಬಿನರಸವನ್ನು ಕೆಳಗಿನಿಂದ ಹೊತ್ತು ತಂದು ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು.

ಊರವಲು/ಸೌದೆ :

ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರಿಸಬೇಕಾದ ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನು ಕುದಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ರಸವನ್ನು ಕುದಿಸಲು ಒಲೆಗೆ ಸೌದೆ (ಊರವಲವನ್ನಾಗಿ) ಮುಳ್ಳುಕಂಟಿ, ತೋಗರಿ ಕಟಗಿ, ಮೆಣಸಿನ ಕಟಗಿ, ಹತ್ತಿ ಕಟಗಿ ಮತ್ತು ಹಳೆಯ ಸೈಕಲ್ ಟಾಯರ್‌ಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಗಾಣವನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುವ ಮೊದಲು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಸೌದೆ ಹಾಕುವದು ಒಂದು ಹರಸಹಾಸದ ಕೆಲಸ. ಏಕೆಂದರೆ ೨ ೧/೨ ಅಡಿ ಅಗಲ ೪ ಅಡಿ ಎತ್ತರದ ಒಲೆಯ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಸೌದೆಯನ್ನು ಹಾಕಬೇಕಾದರೆ ಬೆಂಕಿಯ ಜಾಲೆ ಬೀಸುತ್ತಿತ್ತು. ಈ ಕೆಲಸ ಮಾಡಲು ಆಗಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹಿಂದೂಳಿದ ಜನಾಂಗದವರನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಮ್ಮೆ ಎತ್ತಿಣಗಾಣ ಪ್ರಾರಂಭವಾದರೆ ಒಲೆ ಒಗೆಯುವವರು ಮೈಮೇಲಿನ ಕೂದಲು ಸುಡುತ್ತಿದ್ದವು ಮತ್ತು ಅವರ ಶರೀರದ ಉಷ್ಣತೆ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅವರು ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿದರೆ ಶರೀರಕ್ಕೆ ಗುಳ್ಳೆಗಳು ಏಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದವು ಕಾರಣ ಅವರು ಒಲೆ ಅಗೆಯುವವರು ೨ ತಿಂಗಳ ೩ ತಿಂಗಳ ಅಂದರೆ ಗಾಣ ಮುಗಿಯುವವರೆಗೆ ಸ್ನಾನ ಮಾಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ.

ಕಬ್ಬಿನ ಸಿಪ್ಪೆ :

ಆಗಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಈಗಿನಂತೆ ಕಬ್ಬಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಊರವಲವನ್ನಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸದೇ ಅದನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ದನಗಳಿಗೆ ಮೇವುವನ್ನಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ನೆಲಡೋಣಿ :

ಆಗಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಈಗಿನಂತೆ ಪಾಲಿಸ ಮಾಡಿದ ಪರ್ಶಿ ಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಡೋಣಿ ಮಾಡಲಿಕ್ಕೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ನೆಲಡೋಣಿಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ನೆಲಡೋಣಿ ಎಂದರೆ ನೆಲದಲ್ಲಿ ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು ತೆಗ್ಗನ್ನು ಅದನ್ನು ಗಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ ಸುರವಿ ತಿಕ್ಕಿ ಹದ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಹದ ಮಾಡಿದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ನೆಲದಲ್ಲಿ ಬೇಕಾದ ಆಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಅಳತೆಯಲ್ಲಿ ತೆಗ್ಗನ್ನು ತೋಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದಕ್ಕೆ ನೆಲಗಮೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ನೆಲಗಮೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮುಂಚೆ ಅರಿವೆಬೇಕಾಗಿದ್ದು ಅವನ್ನು ಅಗಸನ ಮನೆಯಿಂದ ತರುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದನ್ನು ನೆಲಗಮೆಯಲ್ಲಿ ತೋಸಿ ಅರಿವಿ ಹಾಕಿ ನೆಲಗಮೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದು ಆರಿದ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಹೊರಗೆ ತೆಗೆದು ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು ಮತ್ತು ಹಳದಿ ಅರಿವೆಯನ್ನು ಪೂರೈಸಿದ ಅಗಸನಿಗೆ ಪ್ರತಿಫಲ ರೂಪವಾಗಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ರಸವನ್ನು ಕುದಿಸಲು ಪ್ರಾರಂಬಿಸಿದ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆಯಲ್ಲಿ ರಸದಲ್ಲಿಯ ಹೊಲಸು ಪದಾರ್ಥ ಮೇಲಕ್ಕೆ ಕೆನೆಯುಂತೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಜಾರಿ ಅನ್ನುವ ಸಾಧನದಿಂದ ಹೋರಕ್ಕೆ ತೆಗೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದಕ್ಕೆ ಮಳ್ಳಿ (ಮ್ಯೆಲ್ಯಾಸಿಸ) ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಮಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಚಾಗಿ ತೆಗೆಯಲು ಬೆಂಡಿಗಿಡದ ಲಾಳಿಯನ್ನು ಮತ್ತು ಸೋಡಾವನ್ನು ಮತ್ತು ಸುಣ್ಣವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತದ್ದರು. ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿಯ ರಸವು ಕುದಿಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರೆ ನಂತರ ರಸದಲ್ಲಿ ಬೆಂಡಿಯ ಲಾಳಿ, ಸೋಡಾ ಇತ್ಯಾಧಿಯನ್ನು ಬಳೆಸುವವನಿಗೆ ಗುಳಿವ್ಯಾ ಅಂತಾ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇತನು ತನ್ನ ಕೈಕೆಳಗೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡಲು ಇಬ್ಬರು ವ್ಯಕ್ತಿಗಳನ್ನು ನೇಮಿಸಿಕೊಂಡಿರುತ್ತಾನೆ. ಅವರಿಗೆ ಅಡಸೂಳಿ ಮಾಡುವವರು ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅವರ ಕೆಲಸ ರಸವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಚ ಮಾಡುವುದು ಆಲೆಮನೆಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಚ ಇಡುವದು ಇತ್ಯಾಧಿ ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನ ರಸ ಕುದ್ದು ಒಂದು ಪ್ರಕಾರದ ಬೆಲ್ಲದ ವಾಸನೇ ಬರಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತದೆ. ಆವಾಗ ಗುಳವ್ಯಾ ತಣ್ಣೀರನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಬೆಲ್ಲದ ಆನನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಿಡಿದು ಬೆಲ್ಲದ ಕಠಿಣತೆಯ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಕಂಡು ಹಿಡಿಯುತ್ತಾನೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಗುಳಗಿ ಹಿಡಿಯುವದು ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ನಂತರ ಗಂಗಾಳದ ಬಳೆಯ ಒಳಗೆ ಬಿದರಿನ ಬಾಂಬುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡುವವರು ಎಲ್ಲರೂ ಸೇರಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿನ ಗಂಗಾಳವನ್ನು ಎತ್ತಿಕೊಂಡು ಹರಾ ಹರಾ ಮಹಾದೇವ ಹರಾ ಹರಾ ಮಹದೇವ ಎನ್ನುತ್ತ ಅದನ್ನು ಡೋಣೆಯ ಹತ್ತಿರ ಎತ್ತಿಕೊಂಡು ತರುವರು. ಇದಕ್ಕೆ ಶಕ್ತಿ ಶಾಲಿಯಾದ ಕಾರ್ಮಿಕರು ಬೇಕಾಗುತ್ತಿದ್ದರು. ನಂತರ ಗಂಗಾಳನ್ನು ಎತ್ತಿ ಹಿಂದಿನ ಬದಿಯಿಂದ ಡೋಣೆಯಲ್ಲಿ ಸುರಿಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಆವಾಗ್ಗೆ ಕಾಯ್ದು ಗಂಗಾಳನ್ನು ಅಂದಿನ ಬದಿಯಲ್ಲಿ ಓಲೆ ಬಹೆಯುವವರು ಹಿಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಷ್ಟದ ಕೆಲಸವಾಗಿದ್ದು ನಂತರ ಡೋಣೆಯಲ್ಲಿ ಸುರಿದ ನಂತರ ಗುಳಿವ್ಯಾ ಅಲ್ಲಿದ್ದ ಬೆಲ್ಲದ ರಸವನ್ನು ಪಾವಡದಿಂದ ಮತ್ತು ಲೋಟದಿಂದ ತಿಕ್ಕಿ ಹದಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ನಂತರ ಅದನ್ನು ಕೈಪಳಗಿಯಿಂದ ಗಮೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬುತ್ತಿದ್ದರು. ದಿನಕ್ಕೆ ೮ ಗಂಗಾಳ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಕಾರ್ಮಿಕರ ವೇತನ :

ಆಗಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಈಗಿನಂತೆ ಪಗಾರವನ್ನು ಹಣದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಕೊಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಅದನ್ನು ಬೆಲ್ಲದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು ಒಬ್ಬ ಕಾರ್ಮಿಕನಿಗೆ ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ಒಂದು ಸೆರಣಿ ಬೆಲ್ಲ ಅಂದರೆ ಸುಮಾರು ೬ ಕಿ.ಲೋ.ದಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು ಮತ್ತು ತನ್ನಲ್ಲಿನ ಒಬ್ಬರಿಗೆ ೫ ಎಲೆ ಸಹಿತ ಕಬ್ಬನ್ನು ಪಗಾರವನ್ನಾಗಿ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಂದು ಊರಿಗೆ ಎಲ್ಲ ರೈತರ ಒಟ್ಟು ೪೦ ರಿಂದ ೫೦ ಎಕರೆ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು ಅದನ್ನು ಜನೇವರಿ ಮತ್ತು ಪೆಬ್ರುವರಿ ಎರಡು ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ಗಾಣ ಮುಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು ಮತ್ತು ಆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮಳೆ ಇರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬುಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಮಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಇಳುವರಿಯನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಿತ್ತು. ಆಗಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಗಾಣವನ್ನು ಮಾಡುವುದು ಒಂದು ಹಬ್ಬದ ಸಡಗರದಂತೆ ಇರುತ್ತಿತ್ತು.

ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರಾಟ :

* ತಯಾರಾದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಈಗಿನಂತೆ ನೇರ ಮಾರಾಟ ಮತ್ತು ಸಾಂಗಲಿ ಮತ್ತು ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಆವಾಗ ತಯಾರಾದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತೇರದಾಳ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಮತ್ತು ಜಮಖಂಡಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಒಯ್ಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಆವಾಗ್ಗೆ ದರ ಪೆಂಟಿಗೆ ಕೇವಲ ೨ ರೂಪಾಯಿ ಇತ್ತು.

: ಅಲೆಮನೆಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆ :

* **ಗಾಣದ ದಿಂಡುಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆ :**
  ಎತ್ತಿನಗಾಣ → ಮೂರು ದಿಂಡಿನ ಗಾಣ → ಐದು ದಿಂಡಿನ ಗಾಣ → ವಸಂತಗಾಣ
  ಗುಜರಾತ ಗಾಣ → ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶದ ಮಾದರಿಗಾಣ

* **ಗಂಗಾಳದ ಸುಧಾರಣೆ :**
  ಗಂಗಾಳ → ೬ ರಿಂದ ೭ ಅಡಿ ಗಂಗಾಳ → ೮ ರಿಂದ ೯ ಅಡಿ ಗಂಗಾಳ
  → ೯ ರಿಂದ ೧೦ ಅಡಿ ಗಂಗಾಳ → ೧೦ ರಿಂದ ೧೨ ಅಡಿ ಗಂಗಾಳ

* **ಗಾಣದ ಒಲೆ ಬೆಳವಣಿಗೆ :**
  ದೇವ್ವ ಒಲೆ → ಚಾಣಗಿ ಒಲೆ → ಬೊಂಗಾ ಒಲೆ → ಆಧುನಿಕ ಓಲೆಗಳು
  → ಗುಜರಾತ ಮಾದರಿ ಒಲೆಗಳು

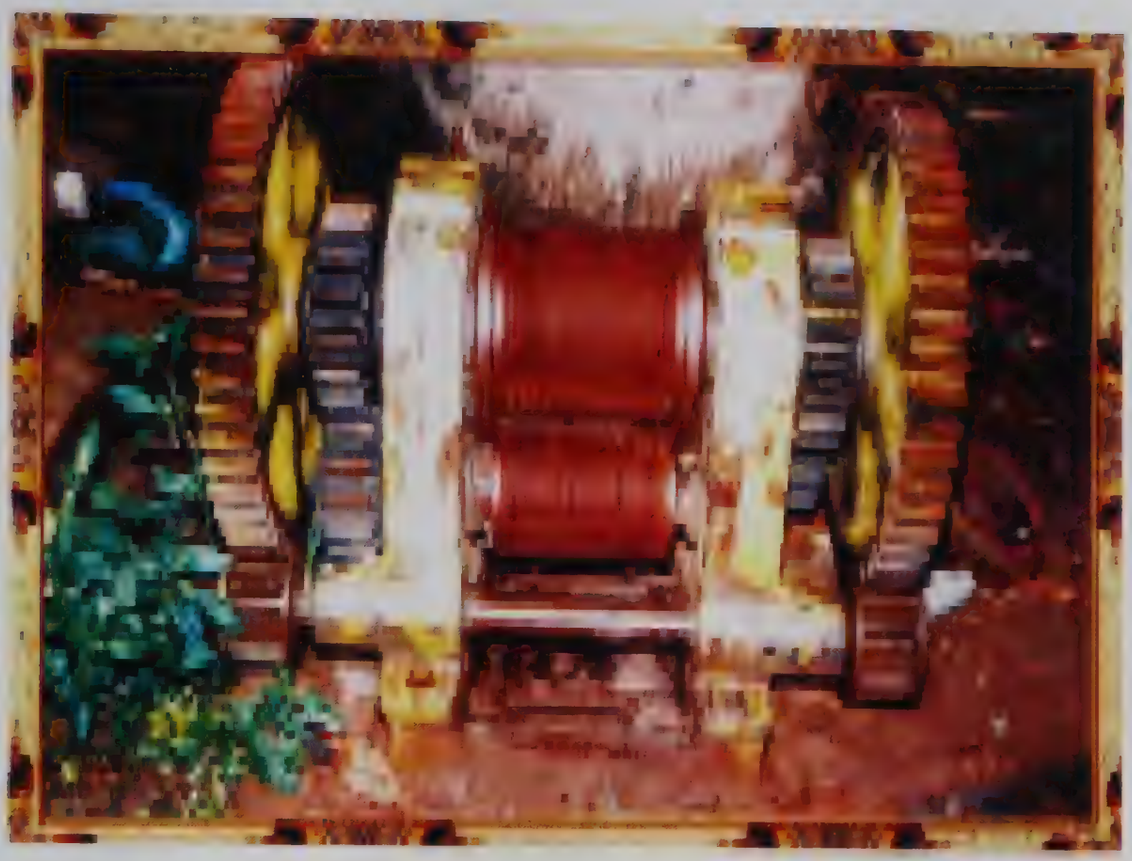
* **ಡೋಣಿಯ ಬೆಳವಣಿಗೆ :**
  ನೆಲಡೋಣಿ → ಸೆಡಿಮಣ್ಣಿನ ಡೋಣಿ → ಪರ್ಶಿಕಲ್ಲಿನ ಡೋಣಿ
  → ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದ ದೋಣಿ

* **ಗಮೆಯ ಬೆಳವಣಿಗೆ :**
  ನೆಲಗಮೆ → ತಗಡಿನ ಗಮೆ → ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಗಮೆ → ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ ಗಮೆ

---

* ಸಂಗ್ರಹ : ಭೀಮಪ್ಪ ರಾಮಪ್ಪ ಕೋಕಟನೂರ ಅವರಿಂದ ಎತ್ತಿನ ಗಾಣದ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಣೆ.

೨. ಮೂರುದಿಂಡಿನ ಗಾಣ :



ಅ) ಸಿಂಗಲ್ ಗೇರಗಾಣ ೧೯೫೫ ರಲ್ಲಿ

ಬ) ಡಬಲ್ ಗೇರಗಾಣ

ಕ) ವಸಂತ ಗಾಣ

ಅ) ಸಿಂಗಲ್ ಗೇರಗಾಣ ೧೯೫೫ ರಲ್ಲಿ :

ಅರ್ಥ : ಗಾಣದ ದಿಂಡಿಗೆ ಒಂದು ಬದಿಗೆ ಗೇರುಗಳನ್ನು ಕುಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಸಿಂಗಲ್ ಗೇರಗಾಣ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶ ಹೆಚ್ಚಾದಾಗ ಮತ್ತು ಜವಾರಿ ಕಬ್ಬಿನ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆ ಆದಾಗ ಎತ್ತಿನ ಗಾಣಗಳು ಕಬ್ಬನ್ನು ನುರಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗದೇ ಇದ್ದಾಗ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನು ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಹಿರಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗದೇ ಇದ್ದಾಗ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಿಂದ ಸಿಂಗಲ್ ಗೇರಗಾಣ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡವು ಮತ್ತು ಅವುಗಳನ್ನು ನಡೆಸಲು ಆಯಿಲ್ ಇಂಜಿನ್ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಂದಿತು. ಸಿಂಗಲ್ ಗೇರಿನ ಗಾಣದ ದಿಂಡನ್ನು ಮೊದಲು ತಯಾರಿಸಿದವರು ಮಸಿನರಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಆಗ್ರಸ್ಥಾನ ಹೊಂದಿರುವ ಕಿರ್ಲೋಸ್ಕಾರ ಕಂಪನಿಯವರು. ನಂತರ ಕೊಲ್ಲಾಪೂರದ ಕರ್ಜಗಾರ ಕಂಪನಿಯವರು, ಸದರೀ ಗಾಣದ ದಿಂಡನ್ನು ತಿರುಗಿಸಲು ಆಯಿಲ್ ಇಂಜಿನ ಕೂಪರ್ ಮತ್ತು ಸ್ಲಾವೆ ಕಂಪನಿಯ ಆಯಿಲ್ ಇಂಜಿನಗಳ ಬಳಕೆ ಪ್ರಾರಂಭವಾದದ್ದು ೧೯೫೫ ನೇ ಇಸ್ವಿಯಲ್ಲಿ ಆಗ ಇಂಜಿನ್ನಿಗೆ ಕ್ರುಡ್ ಆಯಿಲ್ ಬಳಕೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು ಆವಾಗ್ಗೆ ಬ್ಯಾರಲಗೆ ೪೫ ರಿಂದ ೫೦ ರೂಪಾಯಿ ಇತ್ತು. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕಾ ಪದ್ದತಿಯಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಬದಲಾವಣೆ ಆಗಲಿಲ್ಲ. ಈ ದಿಂಡಿನಿಂದ ಆಯಿಲ್ ಇಂಜಿನದ ಮುಖಾಂತರ ರಸವನ್ನು ತೆಗೆದು ನೆಲದಲ್ಲಿ

ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ

ಹೂತಿರುವ ಕಬ್ಬಿನ ತಗಡಿನಿಂದ ನಿರ್ಮಿಸಿದ ಲಂದೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಗಂಗಾಳದ ಹತ್ತಿರವಿರುವ ತಗಡಿನ ಚೌಕದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಆ ರಸವನ್ನು ತಗಡಿನ ಪನ್ನಾಳಿಗೆಯ ಮುಖಾಂತರ ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಬಿಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ಚಾಣಗಿ ಒಲೆ :

ಗಾಣದ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸುಧಾರಣೆ ಹೊಂದಿ ಒಲೆಯ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ತಗಡಿನ ಜಾಳಿಗೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಸೌದೆಯನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದು ಚನ್ನಾಗಿ ಊರಿಹತ್ತಲು ಅನೂಕೂಲ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಿತ್ತು ಮತ್ತು ಬದಿಗೆ ಕಿಂಡಿಯನ್ನು ಬಿಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದರ ಮೂಲಕ ಹೊಗೆ ಹೊರಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿತ್ತು ಮತ್ತು ಬುದಿಯನ್ನು ತೆಗೆಯುತ್ತಿದ್ದರು.

ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿಯೂ ಒಲೆಗೆ ಮುಳ್ಳು ಕಂಟಿ, ತೋಗರಿಕಟ್ಟಿಗೆ, ಮೆನಸಿನ ಕಟ್ಟಿಗೆ ಇತ್ಯಾಧಿಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನು ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಬಿಟ್ಟಾಗ ಅದರಲ್ಲಿ ಸುಣ್ಣವನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ರಸವನ್ನು ಕುದಿಸಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ ಮಳ್ಳಿ ಬರುತ್ತಿತ್ತು. ಮಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಚ ಮಾಡಲು ಸೋಡಾ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಾಗೆಯೇ ರಸವನ್ನು ಕುದಿಸುತ್ತ ಕುದಿ ಬಿದ್ದ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ ರಸ ಗಟ್ಟಿ ಆದಾಗ ಬೆಲ್ಲ ತಾಯಾರಕನು (ಗಾಳಿವ್ಯಾ) ಬೆಲ್ಲದ ಕಠಿಣದ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಕಂಡು ಹಿಡಿದ ನಂತರ ಗಂಗಾಳವನ್ನು ಎಲ್ಲರೂ ಎತ್ತಿಕೊಂಡು ಹರಾ ಹರಾ ಮಾದೇವ ಅನ್ನುತಾ ಡೋಣಿಗೆ ತರುತ್ತಾರೆ.

ಡೋಣಿ :

* ಒಲೆಯ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ಥಳಬಿಟ್ಟು ಮುಂದೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹದಮಾಡಲು ಮತ್ತು ತಿಕ್ಕಲು ಮಾಡಿರುವ ಒಂದು ಆಂಯತಾಕಾರದ ಕಟ್ಟೆಗೆ ದೋಣಿ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಗಾಣಗಳು ಬಂದಾಗ ನೆಲವನ್ನು ಗಟ್ಟಿಮಾಡಿ ಸೇಡಿಮಣ್ಣು + ರಾಗಿಕಾಳ ಹಾಕಿ ನೆಲ ಬಡಿದು ನೆಲವನ್ನು ಗಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ ನುನುಪು ಮಾಡಿ ಡೋಣಿಯನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು.

ಡೋಣಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹದಮಾಡಲು ಕಟ್ಟಿಗೆಯ ಪಾವಡನ್ನು ಮತ್ತು ಲೋಟಾಪ ಅನ್ನುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳಿಂದ ಡೋಣಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಗುಳಿವಾ ಮತ್ತು ಅಡಸೂಳಿಯವರು ತಿಕ್ಕುತ್ತಿದ್ದರು ಕಬ್ಬಿಣದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಕೈಪಳನಿಯಂದ ೩೦ ಕಿ.ಲೋ ಗಮೆಯಲ್ಲಿ ಅರಿವೆ ಹಾಕಿ ತುಂಬುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ತಯಾರಾದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿಯಲ್ಲಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ತೇರದಾಳ ಮತ್ತು ಜಮಖಂಡಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಪೇಟಿಗೆ ೭ ರಿಂದ ೧೦ ರೂ. ಇತ್ತು.

---

* ಸಂಗ್ರಹ : ಸದಾಶಿವ ಬಾಳಪ್ಪ ವಡಗಾಂವಿ ಸಾ. ಬಸ್ತವಾಡ ಅವರಿಂದ ಮೂರು ದಿಂಡಿನ ಗಾಣದ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ.

ಬ) **ಡಬಲ್‌ಗೇರ ಗಾಣ :**

ಅರ್ಥ : ಡಬಲ್‌ಗೇರ ಗಾಣ ಎಂದರೆ : ದಿಂಡಿನ ಎರಡೂ ಬದಿಗೆ ಗೇರಗಳನ್ನು ಕೂಡಿಸಿ ನಿರ್ಮಿಸಿದ ಗಾಣದ ದಿಂಡುಗಳು.

೧೯೬೦ ರಿಂದ ಮುಂದೆ ಡಬಲ್ ಗೇರಿನಗಾಣ ಪ್ರಾರಂಭ ವಾದಾಗಿನಿಂದ ಗಾಣದ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಸುಧಾರಣೆಹೊಂದಿದವು. ಮೊದಲು ಕೊಲ್ಲಾಪುರ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಒಲೆ ಅಭಿವೃದ್ದಿ ಹೊಂದಿದವು. ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿರುವ ಗ್ರಾಮಗಳಾದ ಚಿಕ್ಕೋಡಿ ತಾಲೂಕಿನ ಯಡೂರ ಚಂದೂರ ಗ್ರಾಮಗಳಿಗೆ ಬಂದವು. ಅಲ್ಲಿಂದ ರಾಯಬಾಗ ತಾಲೂಕಿಗೆ ಪ್ರಥಮವಾಗಿ ಹಿಡಕಲ್ ಗ್ರಾಮದ ಕೌಜಲಗಿ ಅನ್ನುವರು ಪ್ರಥಮವಾಗಿ ಬೊಂಗಾದ ಒಲೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿಸಿದರು. ಆವಾಗಿನಿಂದ ಒಲೆಗೆ ಕಬ್ಬಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಊರ ವಲವನ್ನಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು. ಆವಾಗ್ಗಿನಿಂದ ಊರವಲದ ಸಮಸ್ಯೆ ಕಡಿಮೆಯಾಯಿತು. ಮುಳ್ಳಕಂಟಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವದನ್ನು ನಿಲ್ಲಸಲಾಯಿತು ಮತ್ತು ಒಲೆ ಬಗೆಯುವವರಿಗೆ ಉರಿಯ ಜ್ವಾಲೆ ಬಡಿಯುವದು ಬಂದಾಯಿತು. ಬಾಯ್ಲರ ಒಲೆ ಎಂದರೆ ಬೆಂಕಿಯ ಹೆಚ್ಚಾದ ಊರಿ ಹೊರಗೆ ಹೋಗಲು ಸುಮಾರು ೪.೫ ಅಡಿ ಅಗಲದ ೧೦ ರಿಂದ ೧೨ ಅಡಿ ಎತ್ತರದ ವೃತ್ತಾಕಾರದ ಗೊಡೆಯನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿ ಅದರ ಮುಖಾಂತರ ಹೆಚ್ಚಿನ ಊರಿ ಹಾಯ್ದುಹೋಗುವುದಕ್ಕೆ ಬೊಂಗಾ ಓಲೆ ಎನ್ನುವರು.

ಇದರಿಂದ ಒಲೆಯಿಂದ ಬೆಂಕಿಯ ಜ್ವಾಲೆ ವಾಪಸು ಬಂದು ಕಣ್ಣಿನ ಕೂದಲು, ಮೀಸೆ ತಲೆಯ ಕೂದಲು ಸುಟ್ಟು ಕೊಳ್ಳುವುದು ಬಂದವಾಯಿತು.

ಡಬಲ್ ಗೇರ ಗಾಣದ ದಿಂಡಿನ ಆಗಿನ ಕಿಮ್ಮತ್ತು ರೂ. ೩೦೦೦ ರಿಂದ ೩೫೦೦ ಸಾವಿರ ಇತ್ತು. ಆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕೆಲವರು ಆಲೆಮನೆಯ ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಬಾಡಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಗಾಣ ಮಾಡಲು ಒಂದು ಗ್ರಾಮದಿಂದ ಮತ್ತೊಂದು ಗ್ರಾಮಗಳಿಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು.

ಸದಾಶಿವ ಬಾಳಪ್ಪ ವಡಗಾಂವಿಯವರು ಹಾರೂಗೇರಿಯ ನಿಂಗೌಡ ಉಮರಾಣಿಯ ಇವರ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಬಾಡಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಗಾಣದ ದಿಂಡನ್ನು ೧೯೬೪ ರಲ್ಲಿ ಕೂಡಿಸಿದರು. ಆವಾಗ್ಗೆ ಆಳಿನ ಪಗಾರ ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ೧ ರೂಪಾಯಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ತಿನ್ನುವ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಆವಾಗ್ಗೆ ಪೆಂಟಿ ಬಾಡಿಗೆ ಒಂದು ಪೆಂಟಿಗೆ ೫೦ ಪೈಸೆ ಇದ್ದಿತು. ಅದೇ ೧೯೬೬ ರಲ್ಲಿ ಪೆಂಟಿ ಬಾಡಿಗೆ ೧೪ ನೆ ಆಯಿತು. ಆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆಳಿನ ಪಗಾರ ದಿನಕ್ಕೆ ೧.೫೦ ರೂಪಾಯಿ ಆಯಿತು. ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತೇರದಾಳದ ಗಂಗಪ್ಪ ಶೆಟ್ಟಿ ಅಡತಿಗೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಆವಾಗ್ಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಪೆಂಟಿಗೆ ೧೦ ರಿಂದ ೧೨ ರೂಪಾಯಿ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

ಒಂದೇ ಗೇರಿನ ಗಾಣದ ದಿಂಡಗಳಿಗೆ ಕಬ್ಬು ನುರಿಸುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಲೋಡ ಬಂದು ಗೇರಗಳು ಮುರಿಯಲಾರಂಬಿಸಿದಾಗ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಬೆಳೆದು ದಿಂಡದ ಎರಡು ಬದಿಗೆ ಗೇರಗಳನ್ನು ಕೂಡಿಸಿ ಡಬಲಗೇರಿನ ದಿಂಡುಗಳನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಿದರು. ಆವಾಗ ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಸಿಂಗಲ್ ಗೇರ ದಿಂಡವನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಡಬಲಗೇರಿನ ದಿಂಡವನ್ನು ಬಳಸಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು.

೨.೩) **ಐದು ದಿಂಡಿನ ಗಾಣ :**

ಕಬ್ಬಿಣದಲ್ಲಿಯ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದ ರಸವನ್ನು ಹೀರಲು ಐದು ದಿಂಡಿನ ಗಾಣವನ್ನು ಯಂತ್ರವನ್ನು ಕೊಲ್ಲಾಪುರ ಕರ್ಜಗಾರ ಕಂಪನಿಯವರು ತಯಾರಿಸಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು. ಆದರೆ ಈ ದಿಂಡನ್ನು ನಡೆಸಲು ಎಲ್ಲ ಆಲೆಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ಸಾಧ್ಯವಾಗಲಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ಈ ದಿಂಡನ್ನು ಸೆಟಿಂಗ ಮಾಡಲು ನುರಿತ ಮೆಕ್ಯಾನಿಕಲ್‌ರ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇತ್ತು. ನುರಿತವರು ಸಿಗದೆ ಇದ್ದಾಗ ದಿಂಡಿನ ಚಕ್ರದ ಹಲ್ಲುಗಳ ಮುರಿಯುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ದಿಂಡದ ಬದಿಗೆ ಸಿಕ್ಕು ದಿಂಡು ತಿರುಗದಂತೆ ಆಗುವದು ಮತ್ತು ಇಂಜಿನದ ಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಇದ್ದರೆ ಗೇರುಗಳು ಮುರಿಯಲಾರಂಬಿಸಿದವು. ಕಾರಣ ಈ ಐದು ದಿಂಡಿನ ಗಾಣಗಳು ಕೆಲವೇ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಬಂದ ಆದವು.

೨.೪) **ವಸಂತಗಾಣ :**

ಇದು ಒಂದೇ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಆಲೆಮನೆಗಳಿಗೆ ರಸವನ್ನು ಪೂರೈಕೆ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಿದ್ದವು. ಇವುಗಳಿಗೆ ಕಬ್ಬು ಹಚ್ಚಲು ೩ ಜನ ಕಾರ್ಮಿಕರು ಬೇಕು ಮತ್ತು ಈ ಗಾಣದ ದಿಂಡನ್ನು ತಿರುಗಿಸಲು ೨೦ ಎಚ್.ಪಿ.ಯ ಆಯಿಲ್ ಇಂಜಿನ್ ಅಥವಾ ಕರೆಂಟ ಮೋಟಾರು ಬೇಕಾಗಿರುವದು. ಆದರೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಆಲೆಮನೆಗಳು ಕಡಿಮೆ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಇವೆ.

ಈ ಪ್ರಕಾರ ಗಾಣದ ದಿಂಡುಗಳಲ್ಲಿ ಇರುವುದರಿಂದ ಇಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡುವವರಿಗೆ ಅಂದರೆ ಕಬ್ಬನ್ನು ದಿಂಡಿಗೆ ಕೊಡುವವರಿಗೆ ಮತ್ತು ದಿಂಡಿನಿಂದ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆಯುವವರಿಗೆ ಸುರಕ್ಷಿತವಾದ ಗಾಣದ ದಿಂಡುಗಳಾಗಿರಲಿಲ್ಲ. ಕೆಲವು ಅಲೆಯ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬು ಗಾಣದ ದಿಂಡದಲ್ಲಿ ಹಾಕುವಾಗ ಅವರ ಕೈ ಬೆರಳುಗಳು ಕತ್ತಿರಿಸಿ ಹೋಗಿವೆ. ಕೆಲವು ಸಲ ಕೈಗಳು ಸಹಿತ ಕತ್ತರಿಸಿ ಹೋಗಿವೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆಯುವವರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ತೊಂದರೆ ಇತ್ತು. ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆಯುವವರ ಬೆರಳುಗಳು ಮತ್ತು ಕೈಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹೋದ ಹಲವಾರು ಉದಾಹರಣೆಗಳಿವೆ.

ಈ ಪ್ರಕಾರದ ಗಾಣದ ದಿಂಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಲೋಪ-ದೋಷವೆಂದರೆ –

೧) ಹೆಚ್ಚು ಬಾಳಿಕೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ.

೨) ಕಬ್ಬಿನಿಂದ ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ರಸವನ್ನು ಹೀರಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ.

೩) ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಸುರಕ್ಷತೆ ಇಲ್ಲದೇ ಇರುವುದು.

೪) ಕಬ್ಬಿನ ರಸ ಹೊರಗೆ ಹರಿದು ರಸ ಹಾಳಾಗುವದು.

೫) ದಿಂಡಿನ ಗೇರುಗಳಿಗೆ ಸುಟ್ಟ ಆಯಿಲ್ ಹಾಕುವದು ಸಾಧ್ಯವಾಗದೇ ಇದ್ದದ್ದು.

೬) ಗ್ರೀಸನ್ನು ಬಳಸದೇ ದಿಂಡಿನ ಬೇರಿಂಗ ಕೊರೆದು ಹೋಗುವುದು.

೭) ದಿಂಡನ್ನು ಬಿಗಿಯಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗದೇ ಇರುವುದು.

ಈ ಮೇಲಿನ ಎಲ್ಲ ಲೋಪ-ದೋಷಗಳನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸಲು ಗುಜರಾತ ರಾಜ್ಯದವರು ಒಂದು ಸುಧಾರಿತ ಗಾಣದ ದಿಂಡನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಿದರು. ಎಲ್ಲರೂ ಅದಕ್ಕೆ ಗುಜರಾತ ದಿಂಡ ಎಂದು ಕರೆಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು.

೨.೫) ಗುಜರಾತ ದಿಂಡ :

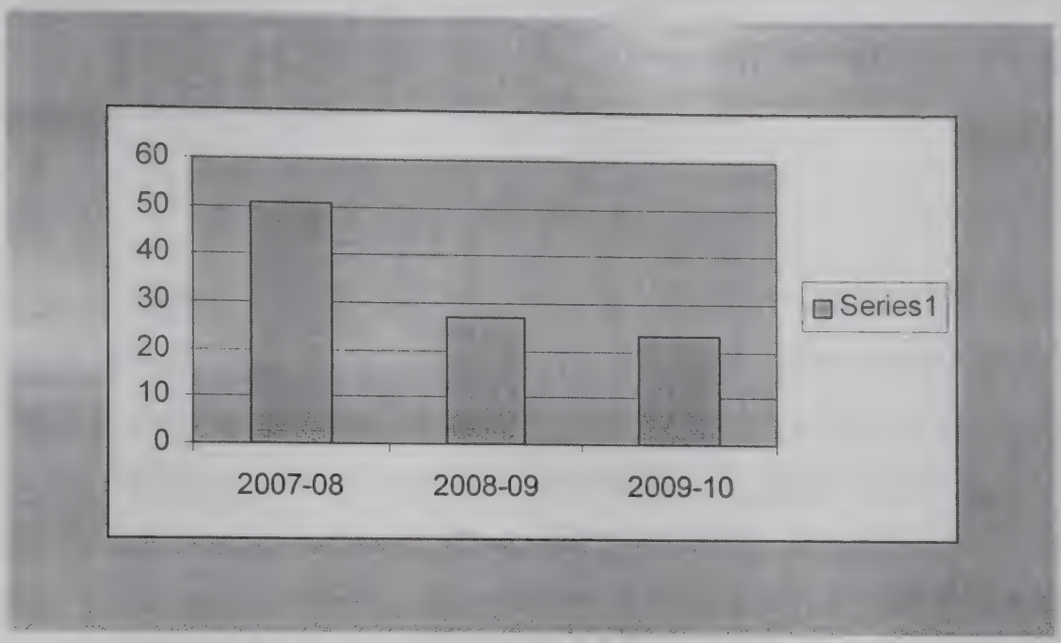
ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದ ಜಂಬು ಗಾಣ

ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಬಾಳಿಕೆ ಮತ್ತು ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾದ ಗೇರಬಾಕ್ಸದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲ ಗೇರುಗಳ ಜೋಡನೆ ಮತ್ತು ಗೇರಿನ ಚಕ್ರಗಳು ನಿರಂತರವಾಗಿ ಆಯಿಲ್‌ದಲಿ ಸುತ್ತುತ್ತವೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಗೇರಿನ ಯಾವುದೇ ಚಕ್ರಗಳು ಹೊರಗೆ ಕಾಣಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಎಲ್ಲವನ್ನು ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿರುವುದರಿಂದ ಇಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡುವವರಿಗೆ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಅಂಜಿಗೆ ಅಥವಾ ಭಯ ಇರುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಜೋಡನೆಯು ಸಹ ಸುಲಭವಾಗಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬಿನಲ್ಲಿಯ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದ ರಸವನ್ನು ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವದು ಮತ್ತು ದಿಂಡಗಳನ್ನು ಸೆಡಿಂಗ ಮಾಡುವದು ಸುಲಭವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚಳವಿರುತ್ತದೆ. ಕಾರಣ ಈಗ ಎಲ್ಲ ರೈತರು ದಿಂಡವನ್ನೇ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಮತ್ತು ಈ ದಿಂಡುಗಳಿಗೆ ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆಯಲ್ಲಿ ಸಹಾಯಧನದಲ್ಲಿ ಈ ದಿಂಡುಗಳನ್ನು ವಿತರಿಸಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಶೇ ೫೦ ರ ಸಹಾಯ ಧನದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆಯಿಂದ

ರಾಯಬಾಗ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಗುಜರಾತ ಗಾಣದ ದಿಂಡುಗಳ ವಿತರಣೆ ವಿವರ.

ವರ್ಷ	ಗಾಣದ ದಿಂಡುಗಳು
೨೦೦೭–೦೮	೫೧
೨೦೦೮–೦೯	೨೭
೨೦೦೯–೧೦ (ಆಗಸ್ಟ್ ೩೧ ೨೦೦೯ ರವರೆಗೆ)	೨೩



ಮಾಹಿತಿ ಪೂರೈಕೆ ಸಹಾಯಕ ಕೃಷಿ ನಿರ್ದೇಶಕರು, ರಾಯಬಾಗ.

ಗುಜರಾತ ದಿಂಡಿನ ಗಾಣವನ್ನು ಕೂಡಿಸಿ ಗಾಣವನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದಾಗ ಆಲೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸುಧಾರಣೆ ಆದದ್ದು ಕಂಡು ಬಂದಿತು. ಮೊದಲು ಗಾಣವನ್ನು ಮಾಡಲು ದಷ್ಟಪುಷ್ಟ ಕಾರ್ಮಿಕರು ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಆವಾಗ ಬೆಲ್ಲದ ಗಂಗಾಳ (ಕೊಪ್ಪರಿಗೆ)ಯನ್ನು ಡೋಣಿಯವರೆಗೆ ಎತ್ತಿ ಡೋಣಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕನ್ನು ಸುರಿಯುತ್ತಿದ್ದರು. ನಂತರದ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಗಂಗಾಳನ್ನು ಎತ್ತಿ ಸುರುವಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗದೇ ಇದ್ದಾಗ ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ೪ ಇಂಚಿನ ಕ್ವಾಕ್ ಕೂಡಿಸಿ ಅದರ ಮುಖಾಂತರ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಡೋಣಿಗೆ ಸುರಿಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು. ನಂತರ ಕೆಲವು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ಈಗಿನ ಯಾಂತ್ರಿಕ ಯುಗದಲ್ಲಿ ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ೩ ಇಂಚಿಯ ಕಬ್ಬಿಣದ ಅಂಗಲ ಹಾಕಿ ಹಳಿಯನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿ ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ಕಬ್ಬಿಣದ ಅಂಗಲ ಮತ್ತು ಗಾಲಿ ಜೊಡಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ 'ಗಡಿಗಡಿ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅದರ ಮುಖಾಂತರ ಗಂಗಾಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಒತ್ತಿದರೆ ಅದು ಡೋಣಿಗೆ ಬರುವದು ಮತ್ತು ಕೋಕ್‌ದ ಮುಖಾಂತರ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕನ್ನು ಡೋಣಿಗೆ ಸುರಿಯುವರು.

ಗಂಗಾಳ :

ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ೮ ಅಡಿ ಇರುತ್ತಿದ್ದ ಗಂಗಾಳವು ಕ್ರಮೇಣ ಇದು ೯ ಅಡಿ, ೧೦ ಅಡಿ, ೧೧ ಅಡಿ, ೧೨ ಅಡಿ ಅಗಲದ ಗಂಗಾಳಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು. ಗಂಗಾಳ ೧೧ ರಿಂದ ೧೨ ಅಡಿ ಅಗಲ ಇದ್ದಾಗ ಅದರಲ್ಲಿ ೧೦೦೦ ಲೀಟರ ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನು ಬಿಟ್ಟಾಗ ರಸದ ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿಯ ಎತ್ತರದ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಮೆಯಾಗಿ ಬೇಗನೆ ಕುದ್ದು ಬೇಗ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರವಾಗುವುದರಿಂದ ಬೆಲ್ಲದ ಗುಣಮಟ್ಟ ಅಂದರೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಬಣ್ಣ ಬರುವದು ಮತ್ತು ಒಲೆಗೆ ಬೇಕಾಗುವ ಸೌದೆಯ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವದು. ಈಗ ಹೊಸ ಆಲೆಮನೆ ಮಾಡುವವರು ೧೦

ರಿಂದ ೧೨ ಅಡಿಯ ಗಂಗಾಳ ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕೆ ಹಳಿಹಾಕಿ ಗಡೆಗಡೆ ಮಾಡುವುದು ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿದೆ. ಮತ್ತು ಇತ್ತೀಚೀನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಟೀಲದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಗಂಗಾಳ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದರಿಂದ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ತಯಾರಾಗುವುದು.

ಒಲೆ :

* ಇತ್ತೀಚೆನ ದಿನದಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಯವರು ಬಗ್ಯಾಸ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ವಿದ್ಯುಚ್ಛಕ್ತಿ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಕಬ್ಬಿನ ಸಿಪ್ಪೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆ ಬಂದಿದೆ. ಕೆಲವು ಆಲೆಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬಗ್ಯಾಸ ಉಳಿಸಿ ಅದನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿ ಲಕ್ಷಗಟ್ಟಲೇ ಹಣವನ್ನು ಗಳಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಬಗ್ಯಾಸ ಉಳಿತಾಯವಾಗಬೇಕಾದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಒಲೆಯ ಪಾತ್ರ ಮುಖ್ಯವಾದದ್ದು, ನಮ್ಮ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಗಾಣದ ಒಲೆಯನ್ನು ಕೆಲವು ನುರಿತ ಗೌಂಡಿಗಳು ಕಟ್ಟುತ್ತಿದ್ದು, ಒಂದು ಸಾವಿರ ಲೀಟರ್ ಹಾಲು ಇರುವ ಗಂಗಾಳವು ೧-೩೦ ಗಂಟೆಯ ೨ ಗಂಟೆಯವರೆಗೆ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಾಗುವುದು. ಒಲೆಯ ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಮತ್ತು ಇಂಧನವನ್ನು ಉಳಿತಾಯ ಮಾಡಲು ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಬಾಯ್ಲರ ನಿರ್ಮಿಸುವ ಕಂಪನಿಯಾದ ಟಾಯಿಡವು ಸುಧಾರಿಸಿದ ಗಾಣದ ಒಲೆಯನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಲು ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಬೆಳಗಾಂವಿ, ಬಿಜಾಪುರ ಮತ್ತು ಬಾಗಲಕೋಟೆಯ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಯೋಜನೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ರಾಯಬಾಗ, ಮುಗಳಖೋಡ, ನಿಡಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಪ್ರಾಯೋಜಿತ ಒಲೆಯನ್ನೇ ನಿರ್ಮಿಸಿದ ೧೦ ರಿಂದ ೧೫% ಬಗ್ಯಾಸ ಉಳಿತಾಯ ಆಗುತ್ತದೆ. ಅಂತಹ ಒಂದು ಯೋಜನೆಯನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿದರು. ಆದರೆ ನಾವು ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷವಾಗಿ ಆಲೆಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿದಾಗ Tide ಕಂಪನಿಯವರು ಒಲೆ ವಿಫಲವಾಗಿವೆ ಅಂತಾ ತಿಳಿಸಿದರು.

ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಗಾಣದ ಒಲೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟುವವರು.

೧)	ಯಮನಪ್ಪ ಘಂಟಿ (ಮೃತ)	ಹಿಡಕಲ
೨)	ಲಕ್ಷ್ಮಣ ವಡ್ಡರ	ಬಸ್ತವಾಡ
೩)	ಶಂಕರ ವಡ್ಡರ	ಚಿಂಚಲಿ
೪)	ಮಾರುತಿ ಮಾಂಗ	ಹಾರೂಗೇರಿ
೫)	ಶಿವರಾಯಿ ಕೋಳಿ	ನಿಡಗುಂದಿ

ಇವರುಗಳು ತಮ್ಮ ಅನುಭವದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಒಲೆಯನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ಕೆಲವು ಒಲೆಗಳು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿವೆ. ಇನ್ನೂ ಕೆಲವು ಸರಿಯಾಗಿ ನಿರ್ವಸುವದಿಲ್ಲ. ಗಾಣ ಸರಿಯಾಗಿ ನಡೆಯ ಬೇಕಾದರೆ ಈಗಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಒಲೆಯ ಪಾತ್ರ ಮಹತ್ವದ್ದಾಗಿದೆ. ಕಾರಣ ಬಾಯ್ಲರ ಇಂಜನೀಯರವರು ಗಾಣದ ಒಲೆಯ ನಿರ್ಮಾಣದಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಸೇವೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸುವದು ತುಂಬಾ ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿದೆ. ಒಲೆ ವಿಫಲವಾದರೆ ಗಾಣ ಮಾಡುವ ಅವಧಿ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಆಗುವದು ಅಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಮಿಕರು ಬರುವದಿಲ್ಲ.

---

* http/www.tideindia_org/projects.jaggery%20photo%site 08-08-2009

ಯು. ಪಿ. ಮಾದರಿಯ ಆಲೆಮನೆ (ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶದ) :

ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಆಲೆಮನೆಗಳು ಚಿಕ್ಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಇವೆ. ಇವುಗಳು ದಿನಕ್ಕೆ ೧೦ ರಿಂದ ೧೫ ಟನ್ ಕಬ್ಬು ನುರಿಸುವ ಆಲೆಮನೆಗಳಾಗಿವೆ. ಆದರೆ ಯು. ಪಿ. ಯಲ್ಲಿ ದಿನಕ್ಕೆ ೪೦ ರಿಂದ ೫೦ ಟನ್ ಕಬ್ಬು ನುರಿಸುವ ಆಲೆಮನೆಗಳು ಇರುತ್ತವೆ. ಆ ಮಾದರಿಯ ಕೆಲವು ಆಲೆಮನೆಗಳು ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪನೆಗೊಂಡಿವೆ. ಆದರೆ ಅವು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ವಿಫಲವಾದದ್ದು ಕಂಡು ಬಂದಿರುತ್ತದೆ.

ಯು. ಪಿ. ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನಿಂದ ರಸವನ್ನು ತೆಗೆಯುವ ಪದ್ಧತಿ ಒಂದೇ ಇದ್ದು ಆದರೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರಿಕಾ ಪದ್ಧತಿ ಬೇರೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಈ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಒಲೆಗೆ ಕಡಾಂವಿ ಆಕಾರದ ೪ ಚಿಕ್ಕ ಗಂಗಾಳಗಳನ್ನು ಸಾಲಾಗಿ ಕೂಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಾಲ್ಕು ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನು ಕುದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅದು ೧, ೨, ೩, ೪ ಹಂತದ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕಾ ಪ್ರಕ್ರೀಯೆ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಮೊದಲನೆಯ ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ರಸವನ್ನು ಪ್ರಥಮದಲ್ಲಿ ಬಿದ್ದು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಯ್ದು ಮಳ್ಳಿಯನ್ನು ತೆಗೆದು ೨ನೇ ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ರಸವನ್ನು ವರ್ಗಾಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲಿ ಮತ್ತೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕುದ್ದ ನಂತರ ಕೊನೆಗೆ ಗಂಗಾಳ ಕುದಿಬಿಟ್ಟ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕನೆಯ ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ವರ್ಗಾಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಕೊನೆಗೆ ಬೆಲ್ಲದ ಆಗ ಬಂದ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಡೋಣಿಗೆ ಸಾಗಿಸಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತುಂಬುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ನಿರಂತರವಾಗಿ ನಾಲ್ಕು ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ರಸ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಕುದಿಯುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕಡೆ ಸೌದೆ ಹಾಕಿದರೆ ಊರಿ ನಾಲ್ಕು ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ಬಡಿದು ಕೊನೆಗೆ ಬಾಯ್ಲರ ಮುಖಾಂತರವಾಗಿ ಹೊರಗೆ ಹೋಗುತ್ತದೆ.

ಈ ಪ್ರಕಾರವಾದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ನಮ್ಮ ಭಾಗದ ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ನಿರಂತರ ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರಕ್ರೀಯೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಅಷ್ಟು ನಿರಂತರ ಕೆಲಸ ಮಾಡಲು ನಮ್ಮ ಭಾಗದ ಕಾರ್ಮಿಕರು ಒಪ್ಪುತ್ತಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಅವರಿಗೆ ಅದು ಸೂಕ್ತವಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಈ ಪ್ರಕಾರವಾಗಿ ತಯಾರಿಸುವ ಬೆಲ್ಲ ಅಷ್ಟು ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ಪ್ರಕಾರವಾಗಿ ಆಲೆಮನೆ ನಡೆಸುವವರು ಕಾರ್ಮಿಕರನ್ನು ಯು. ಪಿ. ಯಿಂದ ತರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವರಿಗೆ ಒಂದು ಕಿ.ಲೊ. ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರು ಮಾಡಿಕೊಡಲು ರೂ. ೧.೪೦ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಇದು ನಮ್ಮಲ್ಲಿಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಆಗುತ್ತದೆ.

ಈ ಕೆಳಗಿನ ಚಿತ್ರಣದಿಂದ ಈ ಪ್ರಕಾರದ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆ ಪದ್ಧತಿ ಗೊತ್ತಾಗುವದು.
ಆ ಚಿತ್ರಣವನ್ನು ಮುಂದಿನ ಪುಟದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶದ ಮಾದರಿಯ ಗಂಗಾಳಗಳು ಮತ್ತು ಒಲೆಯ ಚಿತ್ರ

ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶದ ಮಾದರಿಯ ಗಂಗಾಳುಗಳ ಚಿತ್ರ

ಬೆಲ್ಲದ ಡೋಣಿ

ಜಂಬು ಗಾಣದ ಯಂತ್ರದ ಚಿತ್ರ

ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶದ ಮಾದರಿಯ ಆಲೆಮನೆಯ ಚಿತ್ರ

ಗುಜರಾತ ಮಾದರಿಯ ಗಾಣಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಇಲೆಕ್ಟ್ರೀಕಲ್ ಮೋಟರ್
ಮತ್ತು ಟ್ರಾ್ಯಕ್ಟರದ ಯಂತ್ರದ ಚಿತ್ರ

ಅಧ್ಯಾಯ – ೩

ಆಲೆಮನೆಗಳ ಹಣಕಾಸಿನ ನಿರ್ವಹಣೆ

೩.೧ ಬಂಡವಾಳ ಹೂಡಿಕೆ ಪ್ರಮಾಣ, ಗಾತ್ರದ ಮೂಲ
೩.೨ ಸರ್ಕಾರದ ಸಹಾಯ ಧನ
೩.೩ ಹಣಕಾಸಿನ ಸಮಸ್ಯೆಯಿಂದ ಉದ್ಭವಿಸುವ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು
೩.೪ ಲಾಭ ಮತ್ತು ನಷ್ಟಗಳ ಅಧ್ಯಯನ
೩.೫ ಬೆಲೆ ನಿರ್ಧಾರದ ಪದ್ಧತಿ
೩.೬ ಕಾರ್ಮಿಕರ ವೇತನ ಪದ್ಧತಿ

ಅಧ್ಯಾಯ – ೩

ಆಲೆಮನೆಗಳ ಹಣಕಾಸಿನ ನಿರ್ವಹಣೆ

೩.೧ ಬಂಡವಾಳ ಹೂಡಿಕೆ ಪ್ರಮಾಣ, ಗಾತ್ರದ ಮೂಲ :

ಯಾವುದೇ ಆರ್ಥಿಕ ಚಟುವಟಿಕೆ ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕಾದರೆ ಜೀವಿಸಲು ರಕ್ತ ಎಷ್ಟು ಅವಶ್ಯಕವೋ ಅಷ್ಟೇ ಹಣಕಾಸಿನ ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿದೆ. ಮನುಷ್ಯನ ಶರೀರದಲ್ಲಿ ರಕ್ತ ಕಡಿಮೆಯಾದರೆ ಅವನು ಅಶಕ್ತನಾಗುತ್ತಾನೆ, ಅದೇ ರೀತಿಯಾಗಿ ಒಂದು ಆಲೆಮನೆಯ ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ಹಣಕಾಸಿನ ಕೊರತೆಯಾದರೆ ಆ ಆಲೆಮನೆಯು ಹಲವಾರು ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಎದುರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾರಣ ಒಂದು ಆಲೆಮನೆಯ ಸುವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ನಡೆಯಬೇಕಾದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಸಾಕಾಗುವಷ್ಟು ಹಣಕಾಸಿನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇದ್ದರೆ ಮಾತ್ರ ಆ ಆಲೆಮನೆಯು ಸರಿಯಾದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲವಾದರೆ ಕೆಲವೇ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಆ ಆಲೆಮನೆಯು ನಷ್ಟ ಅನುಭವಿಸಿ ಹಾನಿಗೆ ಒಳಗಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಆ ಆಲೆಮನೆಯು ಮುಚ್ಚುತ್ತದೆ.

ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರ. ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರ.

: ಆಲೆಮನೆಗೆ ಬೇಕಾಗುವ ಹಣಕಾಸಿನ ಹೂಡಿಕೆಯ ಪ್ರಮಾಣ :

ಅ)	ಮೊತ್ತ ರೂ. ಗಳಲ್ಲಿ ನಂ. ೨	ಮೊತ್ತ ರೂ. ಗಳಲ್ಲಿ ಜಂಬುಗಾಣ
ಸಾಮಗ್ರಿಗಳ ವಿವರಣೆ	ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರ	ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರ
ಗಾಣದ ದಿಂಡು	೮೫,೦೦೦	೧,೬೦,೦೦೦
ಆಯಿಲ್ ಇಂಜಿನ್	೪೧,೬೦೦	೭೧,೦೦೦
ಇಲೆಕ್ಟ್ರೀಕಲ್ ಮೋಟಾರ	೨೦,೦೦೦	೩೦,೦೦೦
ಹಾಲಿನ ಪಂಪ ಬೆಲ್ಟ್		
ಇತ್ಯಾದಿ	೧೦,೦೦೦	೧೪,೦೦೦
	೧,೫೬,೬೦೦	೨,೭೫,೦೦೦

ಬ) ಗಂಗಾಳ ತಯಾರಿಸಲು :

೪ X ೮ – ೧೪ ಗೇಜಿನಗ ೭ X ೨೦೦೦ ದರ	ರೂ.	೧೪,೦೦೦
ಚಡಿ	ರೂ.	೧,೦೦೦
ಮಾಡುವವರ ಕೂಲಿ	ರೂ.	೩,೦೦೦
ರಿಬಿಟ ಮಳೆ	ರೂ.	೫೦೦
ಪ್ಲಾಂಜ (ಕ್ವಾಕ್)	ರೂ.	೫೦೦
ಇತರೆ	ರೂ.	೧,೦೦೦
	ರೂ.	೨೦,೦೦೦

ಸಿ) ಚೌಕ :

೩ ನಗ ಪತರೆ ದರ ರೂ. ೧೫೦೦ ಒಂದಕ್ಕೆ ೩ X ೧೫೦೦	ರೂ.	೪,೫೦೦
ಮಜೂರಿ	ರೂ.	೧,೦೦೦
ರಿಬಿಟ ಮತ್ತು ಅಂಗಲ	ರೂ.	೫೦೦
	ರೂ.	೬,೦೦೦

೩) ಕೆಳಗಿನ ಹಾಲಿನ ಲಂದೆ

ಪತರೆ –	೨,೦೦೦ ರೂ.	
ಕೂಲಿ –	೧,೦೦೦ ರೂ.	
	೩,೦೦೦	
೪) ಮಳ್ಳಿ ಟ್ರೆ / ಮಳ್ಳಿ ಡಮಕಿ		೨,೦೦೦
೫) ಚಿಲ್ಲರ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು ಜಾರಿ ಕೈಪಳಿ ಪಾವಡ ಇತ್ಯಾದಿ		೨,೦೦೦
೬) ಗಂಗಾಳ ಹಳಿ ಮತ್ತು ಗಡಗಡಿ		೧೫,೦೦೦
		೩೧,೦೦೦

ಒಟ್ಟು	ಎ –	೧,೫೬,೬೦೦	ರೂ. ೨,೨೫,೦೦೦
	ಬಿ –	೨೦,೦೦೦	ರೂ. ೨೦,೦೦೦
	ಸಿ –	೩೧,೦೦೦	ರೂ. ೩೧,೦೦೦
		೨೦,೨೬೦೦	ರೂ. ೩,೨೬,೦೦೦
ಡೋಣಿ ನಿರ್ಮಿಸಲು		೪,೦೦೦	೫,೦೦೦
ಒಲೆ ಕಟ್ಟಲು			
ಇಟ್ಟಿಗೆ		೧೦,೦೦೦	೧೦,೦೦೦
ಒಲೆ ತಗ್ಗತಗೆಯುವ		೨,೦೦೦	೨,೦೦೦
ಬಾಯಿಗೆ ಹಾಕುವ ಪಾಯಿಪ		೧,೦೦೦	೧,೦೦೦
ಕಟ್ಟುವವರ ಕೂಲಿ		೪,೦೦೦	೪,೦೦೦
		೧೭,೦೦೦	೧೭,೦೦೦
ಗಮೆಗಳು		೫,೦೦೦	೫,೦೦೦
ಕಟ್ಟಡ		೩,೦೦,೦೦೦	೪,೦೦,೦೦೦
ಒಟ್ಟು		೫,೩೩,೬೦೦	೭,೫೩,೦೦೦
ದುಡಿಯುವ ಬಂಡವಾಳ		೨,೦೦,೦೦೦	೩,೦೦,೦೦೦
ಒಟ್ಟು		೭,೩೩,೬೦೦	೧೦,೫೩,೦೦೦

ಹಣಕಾಸಿನ ಮೂಲಗಳು :

೧) ಸ್ವಂತ ಹಣದ ಹೂಡಿಕೆ

೨) ಬ್ಯಾಂಕುಗಳಿಂದ ಸಾಲ ಪಡೆಯುವದು

೩) ಟ್ರಕ್ ಮಾಲಿಕರಿಂದ ಸಾಲ ಪಡೆಯುವದು

೪) ಅಡತಿ ಮಾಲಿಕರಿಂದ ಸಾಲ ಪಡೆಯುವದು

೫) ಖಾಸಗಿ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳಿಂದ ಸಾಲಪಡೆಯುವದು

ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹೊರತು ಪಡಿಸಿ ಒಂದು ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಸಂಪೂರ್ಣ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ಬಂಡವಾಳದ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಸುಮಾರು ೭ ರಿಂದ ೧೦ ಲಕ್ಷದವರೆಗೆ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ತೋರಿಸಿರುವ ಚಾರ್ಟದಿಂದ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಅವಶ್ಯಕವಿರುವ ಬಂಡವಾಳವನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಮೂಲದಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದು.

೧) ಸ್ವಂತ ಹಣದ ಹೂಡಿಕೆ

ಕೆಲವು ಆಯ್ದ ರೈತರು ಹಣಕಾಸಿನಿಂದ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಇದ್ದ ಒಳ್ಳೆಯ ಒಕ್ಕಲುತನ ಇದ್ದವರು ಬ್ಯಾಂಕಿನ ಸಾಲದ ಮೇಲೆ ಅವಲಂಬಿಸದೇ ತಮ್ಮ ಸ್ವಂತಹಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಆಲೆಮನೆಯನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿ ಕಬ್ಬನುರಿಸುವ ವ್ಯವಹಾರವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಇಂತಹ ರೈತರು ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ವಿಶೇಷವಾದ ಬ್ಯಾಂಕಿನಿಂದ ಸಾಲವನ್ನು ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೂ ಸಹಿತ ಕೆಲವೂ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಾಲ, ಬಂಗಾರ ಸಾಲ ಮತ್ತು ಸಿ.ಸಿ ಸಾಲವನ್ನು ಪಡೆದು ಸದರೀ ಸಾಲದ ಹಣವನ್ನು ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪ್ರಕಾರ ಸ್ವಂತ ಹಣ ಹೂಡಿಕೆ ಮಾಡಿ ನಿರ್ಮಿಸುವ ಆಲೆಮನೆ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

೨) ಬ್ಯಾಂಕುಗಳಿಂದ ಸಾಲ :

ಕೆಲವು ಆಲೆಮನೆ ಮಾಲಿಕರು ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ಬ್ಯಾಂಕುಗಳಿಂದ ಸಾಲವನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ಬ್ಯಾಂಕುಗಳು ಆಲೆಮನೆಗಳು ಕೃಷಿಚಟುವಟಿಕೆಗೆ ಒಂದು ಪೂರಕ ಆರ್ಥಿಕ ಚಟುವಟಿಕೆ ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿ ಸಾಲದ ಸೌಲಭ್ಯವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಾಲವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದರೆ ಆಲೆಮನೆಯ ಯೋಜನಾ ವರದಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಕೊಡಬೇಕು ಮತ್ತು ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ವಿವಿಧ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳ ಬೆಲೆ ಸೂಚನಾ ಪಟ್ಟಿ ಜಿಲ್ಲಾ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕೇಂದ್ರದಿಂದ ನೋಂದಣಿ ಪ್ರಮಾಣ ಪತ್ರ ಮತ್ತು ಕೆ. ವಿ. ಆಯ್. ಸಿ. ಯಲ್ಲಿಯ ನೋಂದಣಿ ಪ್ರಮಾಣ ಪತ್ರ ಜಮೀನಿನ ಉತಾರ ಚರ ವಸ್ತುಗಳ ಮೇಲೆ ಹಕ್ಕನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿ ಆಲೆಮನೆಯ ಯೋಜನಾ ವೆಚ್ಚದ ಪ್ರತಿಶತ ೭೫ ಸಾಲವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ಶೇ. ೨೫ ಅಂಚಿನ ಹಣವನ್ನು ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ತುಂಬಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಬ್ಯಾಂಕಿನವರು ಅರ್ಜಿಯನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಿ ೫ ರಿಂದ ೭ ವರ್ಷಗಳ ಅವಧಿಗೆ ದೀರ್ಘಾವದಿ ಸಾಲವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ರಾಯಬಾಗ ತಾಲೂಕಿನ ಸ್ಟೇಟ್ ಬ್ಯಾಂಕ್, ಸಿಂಡಿಕೇಟ ಬ್ಯಾಂಕ್, ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಕಾಸ

ಗ್ರಾಮೀಣ ಮತ್ತು ಭೂ ಅಭಿವೃದ್ದಿ ಬ್ಯಾಂಕುಗಳು ಆಲೆಮನೆ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ಸಾಲವನ್ನು ಪೂರೈಸಿವೆ.

೩) ಟ್ರಕ್ ಮಾಲಿಕರಿಂದ ಸಾಲ ಪಡೆಯುವುದು :

ರಾಯಬಾಗ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಕೆಲವರು ಆಲೆಮನೆ ನಡೆಸುವ ಆರ್ಥಿಕ ಚಟುವಟಿಕೆ ಕೈಕೊಂಡರೆ ಇನ್ನೂ ಕೆಲವರು ಟೆಂಪೋ ಮತ್ತು ಟ್ರಕ್‌ಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಬೆಲ್ಲದ ಸಾಗಾಣಿಕೆಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವರದ್ದು ಒಂದು ಕಸಬು ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಟ್ರಕದವರು ವಿವಿಧ ಆಲೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ಮಿಸಿದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ, ಬಿಜಾಪೂರ ಮತ್ತು ಸಾಂಗಲಿ ಪೇಟೆಗೆ ಬಾಡಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ಟ್ರಕ್ ಮಾಲಿಕರಲ್ಲಿ ಪೈಪೋಟಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ನಿರಂತರ ಬಾಡಿಗೆ ಪಡೆಯುವ ಸಲುವಾಗಿ ಆಲೆಮನೆಯ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ಬಂಡವಾಳದಲ್ಲಿಯ ಕೆಲವು ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಅಥವಾ ಪೂರ್ತಿಯಾದ ಬಂಡವಾಳವನ್ನು ಬಡ್ಡಿಯ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ತಿಂಗಳಿಗೆ ೨% ರಿಂದ ೩% ಬಡ್ಡಿ ಆಕರಣೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆ ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ಮಿಸಿದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಆ ಟ್ರಕ್‌ದ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕೊಡಬೇಕು ಅನ್ನುವ ನಿಬಂಧನೆ ಹಾಕಿರುತ್ತಾರೆ.

೪) ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿ ಮಾಲಿಕರಿಂದ ಸಾಲ ಪಡೆಯುವುದು :

ಸಾಂಗಲಿ ಅಡತಿ ಮಾಲಿಕರು ಬೆಲ್ಲದ ಮೌಲ್ಯದ ಶೇ. ೩% ದಲ್ಲಾಳಿಯನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈಗ ಒಂದು ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ೧೦ ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದನೆ ಆಗುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಕ್ವಿಂಟಲಿಗೆ ರೂ. ೨೫೦೦ ರೂ. ಒಟ್ಟು ೨೫೦೦೦ X ೩% ಅಂದರೆ ದಿನಕ್ಕೆ ರೂ. ೭೫೦ ರೂ. ದಲ್ಲಾಳಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಬೆಲ್ಲ ನಿರ್ಮಿಸಿದರೆ ೧೫೦೦ ರೂ. ದಿನಕ್ಕೆ ದಲ್ಲಾಳಿಗೆ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ತಾವು ಕೊಟ್ಟ ಹಣಕ್ಕೆ ಬಡ್ಡಿಯನ್ನು ಸಹಿತ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಕಾರಣ ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭವಿರುವುದರಿಂದ ಆಲೆಮನೆಯ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ಬಂಡವಾಳವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾರಣ ಇದು ಒಂದು ಮೂಲದ ಬಂಡವಾಳವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಪ್ರಕಾರವಾಗಿ ಬಂಡವಾಳ ಪಡೆಯುವುದು ಅತಿ ಸುಲಭವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಯಾವುದೇ ಕಾಗದ ಪತ್ರ ಮತ್ತು ದಾಖಲಾತಿಗಳ ಅವಶ್ಯಕತೆವಿರುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಇಲ್ಲಿ ವಿಳಂಬ ಸಹಿತವಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

೫) ಖಾಸಗಿ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳಿಂದ ಸಾಲ ಪಡೆಯುವುದು :

ಸರ್ಕಾರ, ಹಣಕಾಸಿನ ಸಂಘ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಸಾಲ ವಿತರಿಸುತ್ತಿದ್ದರೂ, ಸಹಿತ ಗ್ರಾಮೀಣ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಕಾನೂನಿನ ನಿಬಂಧನೆಗಳಿಂದ ಮತ್ತು ಹಣಕಾಸಿನ ಸಂಘ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ನಿರಾಸಕ್ತಿಯಿಂದ ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ನಿರ್ಮಾಪಕರಿಗೆ ಸಾಲದ ಸೌಲಭ್ಯ ಸಿಗುವುದು ಕನಸಿನ ಮಾತಾಗಿದ್ದು ಮತ್ತು ಅವರಿಗೆ ಸಾಲ ಕೊಡಬೇಕಾದರೆ ಸತಾಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ನಿರ್ಮಾಪಕರು ಅವುಗಳ ಮೇಲೆ ಅವಲಂಬಿಸದೇ ಖಾಸಗಿ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳಿಂದ ಸರಳವಾಗಿ ಸಾಲವನ್ನು ಪಡೆದು ಆಲೆಮನೆಯನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

೩.೨ ಸರ್ಕಾರದ ಸಹಾಯ ಧನ :

ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರವು ಚಿಕ್ಕ ಉದ್ದಿಮೆಗಳಿಗೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಿಸುವದು. ಉದ್ಯೋಗಾವಕಾಶಗಳನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸುವ ಉದ್ದಿಮೆಗಳಿಗೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಯಿಸುವ ಸಲುವಾಗಿ ವಿವಿಧ ಇಲಾಖೆಗಳಿಂದ ಹಣಕಾಸಿನ ಸಹಾಯಧನ ಒದಗಿಸುತ್ತವೆ.

೧) ಕೆ. ವಿ. ಆಯ್. ಸಿ.

೨) ಜಿಲ್ಲಾ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕೇಂದ್ರ.

೧) ಕೆ. ವಿ. ಆಯ್. ಸಿ. :

ಉದ್ಯೋಗಾವಕಾಶ ಸೃಷ್ಟಿಸುವ ಉದ್ದಿಮೆಗಳಿಗೆ ಯೋಜನಾ ವೆಚ್ಚದ ೩೦% ಅಂಚಿನ ಹಣವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ಆಲೆಮನೆಯು ಸುಮಾರು ೨೦ ರಿಂದ ೨೫ ಜನರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗಾವಕಾಶ ಕೊಡುವುದರಿಂದ ಖಾದಿ ಗ್ರಾಮೋದ್ಯೋಗದವರು ಶೇ. ೩೦% ರಷ್ಟು ಅಂಚಿನ ಹಣವನ್ನು ಕೋಡುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಈ ಸೌಲಭ್ಯವನ್ನು ಪಡೆಯಬೇಕಾದರೆ ಬ್ಯಾಂಕ ಸಾಲವನ್ನು ಪಡೆದಿರಬೇಕು. ಈ ಸೌಲಭ್ಯ ಪಡೆಯಬೇಕಾದ ಉದ್ದಿಮೆಯು ಗ್ರಾಮ ಪಂಚಾಯತಿಯಿಂದ ಅನುಮತಿಪತ್ರ ಮತ್ತು ಜಿಲ್ಲಾ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ ನೋಂದಣಿಯಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಖಾದಿಗ್ರಾಮೋದ್ಯೋಗದಲ್ಲಿ ನೋಂದಣಿ ಆಗಿರಬೇಕು. ಯೋಜನಾವರದಿ ಮತ್ತು ಜಮೀನಿನ ಉತಾರ, ಉದ್ದಿಮೆದಾರನ ತರಬೇತಿ ಪತ್ರ ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಸದರೀ ಹಣವನ್ನು ಎರಡು ವರ್ಷದ ಅವಧಿಯವರೆಗೆ ಬ್ಯಾಂಕಿನಲ್ಲಿ ಠೇವಣಿ ಇಡಬೇಕು. ಎಲ್ಲ ಅವಕಾಶ ದಾಖಲಾತಿಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಿದ ನಂತರ ಬ್ಯಾಂಕಿನವರು ಅಂಚಿನ ಹಣವನ್ನು ಕೆ.ವಿ.ಆಯ್.ಸಿ.ಗೆ ಕಳುಹಿಸಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಹಣ ಬಂದ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಎರಡು ವರ್ಷದ ಅವಧಿಗೆ ಠೇವಣಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಆಲೆಮನೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಡೆಸಿದರೆ ಮಾತ್ರ ಎರಡು ವರ್ಷದ ನಂತರ ಆ ಹಣವನ್ನು ಸಾಲದ ಖಾತೆಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ ಕಂತುಗಳಿಗೆ ಹೊಂದಾಣಿಕೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕೆ.ವಿ.ಆಯ್.ಸಿ ಯಿಂದ ಅಂಚಿನ ಹಣ ಪಡೆಯುವದು ಎಲ್ಲ ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ಸಾಧ್ಯವಾಗುತಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ಅಲ್ಲಿಯೂ ಸಹಿತ ಅಧಿಕಾರಿಗಳ ಲಂಚ ಗೂಳಿತನ ನಡೆದಿರುತ್ತದೆ. ಮತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರವರೆಗೆ ಓಡಾಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

೨) ಜಿಲ್ಲಾ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕೇಂದ್ರದಿಂದ :

ತಾಲೂಕಾ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕೇಂದ್ರದ ಕಾರ್ಯಾಲಯ ಇರುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಅಧಿಕಾರಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಆ ಕಾರ್ಯಾಲಯದಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಯೋಜನಾ ವರದಿಯ ದಾಖಲಾತಿಗಳು ಮತ್ತು ಉದ್ದಿಮೆದಾರನ ಹೆಸರು, ವಿಳಾಸ, ಜಮೀನಿನ ಉತಾತ ಮತ್ತೆ ಎಲ್ಲ ಅವಶ್ಯಕ ದಾಖಲಾತಿಗಳನ್ನು ಕೊಟ್ಟಾಗ ಅವರು ಆ ದಾಖಲಾತಿಗಳನ್ನು ಜಿಲ್ಲಾ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕೇಂದ್ರಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಆ ಎಲ್ಲ ದಾಖಲಾತಿಗಳು ಸರಿ ಇದ್ದರೆ ಅವರು ಶೇ. ೧೦% ಸಹಾಯಧನವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಅದು ಬ್ಯಾಂಕಿಗೆ ಉದ್ದಿಮೆಧಾರನ ಖಾತೆಗೆ ಬಂದು ಜಮಾ ಆಗುತ್ತದೆ.

ಸ) **ಹಣಕಾಸಿನ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಂದ ಉದ್ಭವಿಸುವ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು :**

ಆಲೆಮನೆಯನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕಾದರೆ ಮುಖ್ಯವಾದ ಅಂಶವೆಂದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಸಾಕಾಗುವಷ್ಟು ದುಡಿಯುವ ಬಂಡವಾಳ ಇರಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಬ್ಯಾಂಕಿನವರು ದುಡಿಯುವ ಬಂಡವಾಳಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಹಣಕಾಸಿನ ಸೌಲಭ್ಯವನ್ನು ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ. ಕಾರಣ ದುಡಿಯುವ ಬಂಡವಾಳ ಕೊರತೆ ಉಂಟಾದರೆ ಆ ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಉತ್ಪಾದನೆಯು ಸ್ಥಗಿತಗೊಳ್ಳುವುದು.

ಅ) **ಕಾರ್ಮಿಕರ ಸಮಸ್ಯೆ ಎದುರಾಗುವುದು :**

ಒಕ್ಕಲುತನ ಮತ್ತು ಒಕ್ಕಲುತನದ ಆಧಾರಿತ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು ವಿಫಲವಾಗಲು ಮುಖ್ಯವಾದ ಕಾರಣ ಕಾರ್ಮಿಕರ ಸಮಸ್ಯೆ. ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬ ಕಾರ್ಮಿಕ ಕಡಿಮೆ ಇದ್ದರೆ ಉಳಿದ ೮ ರಿಂದ ೯ ಕಾರ್ಮಿಕರ ಕೆಲಸ ಸ್ಥಗಿತವಾಗುವದು. ಕಾರಣ ಆಲೆಮನೆ ನಡೆಸಲು ಕಾರ್ಮಿಕರ ಸಮಸ್ಯೆ ಉಂಟಾಗಬಾರದು. ಈ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸಬೇಕಾದರೆ ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಮುಂಗಡಹಣ ಕೊಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಒಬ್ಬ ಕಾರ್ಮಿಕನಿಗೆ ೧೦ ರಿಂದ ೨೦ ಸಾವಿರದ ವರೆಗೆ ಮುಂಗಡಹಣ ಕೊಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಯಾವುದೇ ಬಡ್ಡಿ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಒಂದು ಅಲೆಮನೆ ನಡೆಸಲು ೨೦ ರಿಂದ ೨೫ ಕಾರ್ಮಿಕರು ಬೇಕಾಗಿದ್ದು, ಸುಮಾರು ಎರಡುವರೆ ಲಕ್ಷ ಮೆಲ್ಪಟ್ಟು ಹಣ ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಮುಂಗಡಹಣ ಕೊಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇಷ್ಟು ಹಣವನ್ನು ಕೊಡದೇ ಇದ್ದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಮಿಕರ ಸಮಸ್ಯೆ ಉಂಟಾಗುವದು. ಇದರಿಂದ ಆಲೆಮನೆಯನ್ನು ನಡೆಸುವದು ಸ್ಥಗಿತಗೊಳ್ಳುವುದು. ಪ್ರತಿಶತ ೨೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಗಳು ಕಾರ್ಮಿಕರ ಸಮಸ್ಯೆಯಿಂದ ಸ್ಥಗಿತಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ.

ಬಿ) **ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಕೆಲವು ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ ಪಾಸ್ಪರಿಕ ಅಸಿಡ್, ಹೈಡ್ರೋಸ ಪಾವಡರ, ಬಿಪ್ಸ.**

ಪೊಡಲ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ಆಯಿಲ್, ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ ಇತ್ಯಾದಿ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇವುಗಳು ಉದ್ರಿ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ನಗದು ರೂಪದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಕಿರುಕುಳ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ರೋಕರೂಪದಲ್ಲಿ ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಹಣದ ಸಮಸ್ಯೆಯಿಲ್ಲದವರು. ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ರೋಖ ಖರೀದಿಸಿದರೆ ೧೫ ರಿಂದ ೨೦% ದರ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು. ಅದೇ ಉದರಿ ಖರೀದಿಸಿದರೆ ೧೫ ರಿಂದ ೨೦% ರವರೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಆಕರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾರಣ ಹಣಕಾಸಿನ ಸಮಸ್ಯೆಯಿಂದ ಶೇ. ೧೫ ರಿಂದ ೨೦ ಕೆಮಿಕಲ್ಸ ಖರೀದಿಯಲ್ಲಿ ಹಾನಿ ಸಂಭವಿಸುವದು ಮತ್ತು ಲಾಭದ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು.

ಸಿ) **ವಿದ್ಯುಚ್ಛಕ್ತಿ ಮತ್ತು ಇಂಧನದ ಕೊರತೆ :**

ಹಣಕಾಸಿನ ಸಮಸ್ಯೆ ಇದ್ದರೆ ನಿಗದಿತ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ವಿದ್ಯುಚ್ಛಕ್ತಿ ಬಿಲ್ಲನ್ನು ಪಾವತಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಕೆಲವು ಸಲ ವಿದ್ಯುತ ಪೂರೈಕೆಯನ್ನು ನಿಲುಗಡೆ ಮಾಡುವರು. ಮತ್ತೆ ಪೂರೈಕೆಯನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಬೇಕಾದರೆ ಸೇವಾ ಶುಲ್ಕವನ್ನು ವಿಧಿಸುತ್ತಾರೆ ಇಲ್ಲಿ ಸಾವಿರಗಟ್ಟಲೇ ಹಣ ವ್ಯರ್ಥವಾಗುವುದು.

ಡಿಜೈಲ್ ಪೂರೈಕೆಯ ಸಮಸ್ಯೆ :

ಹಣಕಾಸಿನ ಸಮಸ್ಯೆ ಇಲ್ಲದವರು ಬ್ಯಾರಲ್ ಗಟ್ಟಲೆ ಡಿಜೈಲ್ ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಡಿಜೈಲ್ ಬ್ಯಾರಲಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು ೮೦೦೦ ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಹಣಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲದವರು ೨೫ ಲೀಟರ್, ೩೫ ಲೀಟರ್ ಡಿಜೈಲ್ ಖರೀದಿಸುವರು. ಇಲ್ಲಿ ಪಟ್ಟಣಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಡಿಜೈಲ್ ತರಲು ಪ್ರತಿದಿನ ಅಥವಾ ಎರಡು ದಿನಕ್ಕೆ ೫೦ ರಿಂದ ೧೦೦ ರೂ. ಖರ್ಚು ಮಾಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ನಷ್ಟವಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಡಿ) ಹಣಕಾಸಿನ ಸಮಸ್ಯೆಯಿಂದ ಬಿಡಿಭಾಗಗಳ ಖರೀದಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಹಣಕೊಡಬೇಕಾಗುವ ಸಮಸ್ಯೆ :

ಆಲೆಮನೆಯ ಇಂಚನ್‌ಗೆ ಲುಬ್ರಿಕಂಟ ಆಯಿಲ್, ಗ್ರೀಸ್, ನಟ್‌ಬೋಲ್ಟ್, ಯಂತ್ರೋಪಕರಣ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳ ಬೀಡಿ ಭಾಗಗಳು ಮೇಲಿಂದ ಮೇಲೆ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಹಾರ್ಡವೇರ್ ಅಂಗಡಿಯ ಮಾಲಿಕರಿಂದ ಖರೀದಿಸುತ್ತಿದ್ದು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದ ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಉದ್ದರಿ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಖರೀದಿಸಿ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ೫೦ ರಿಂದ ೬೦ ಸಾವಿರ ಒಮ್ಮೆಲೇ ಪಾವತಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆವಾಗ ಅವರು ಹೆಚ್ಚಿನ ದರವನ್ನು ಆಕರಣೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅದೇ ರೋಖ ಖರೀದಿಸಿದರೆ ಕಡಿಮೆ ದರ ನಿಗದಿ ಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾರಣ ಹಣಕಾಸಿನ ಸಮಸ್ಯೆಯಿಂದ ಹಾನಿ ಉದ್ಭವಿಸುವದು.

ಇ) ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪಗಾರ :

ಕಾರ್ಮಿಕರ ಮೇಲೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಡವಾನ್ಸ ಇದ್ದರೆ ಪಗಾರ ಕಡಿಮೆ ಇರುವದು. ಅಡವಾನ್ಸ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಪಗಾರ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಇರುವದು. ಹಣಕಾಸಿನ ಸಮಸ್ಯೆ ಇದ್ದವರು ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಡವಾನ್ಸ ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ. ಅವರು ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪಗಾರವನ್ನು ಕೊಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಹಣಕಾಸಿನ ಸಮಸ್ಯೆಯಿಂದ ಹಲವಾರು ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಉದ್ಭವಿಸಿ ಆಲೆಮನೆಯ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಸ್ಥಗಿತಗೊಳ್ಳುವ ಹಾಗೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

೩.೪ ಲಾಭ ಮತ್ತು ನಷ್ಟಗಳ ಅಧ್ಯಯನ :

೧) ಕಬ್ಬು ಖರೀದಿಸಿ ನಡೆಸುವ ಆಲೆಮನೆಗಳು :

ಪ್ರತಿಶತ ೮೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಬಲಿತ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚು ಇಳುವರಿ ಹೊಂದಿರುವ ಕಬ್ಬಿನ ತಳಿಗಳಾದ ಸಿ.ಓ.ಸಿ. ೬೭೧, ಸಿ.ಓ. ೮೬೦೩೨ ಇತ್ಯಾದಿ ತಳಿಗಳ ಕಬ್ಬನ್ನು ತೂಕದ ಆಧಾರದಿಂದ ಕಬ್ಬನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿ ದಿನಕ್ಕೆ ೪ ರಿಂದ ೫ ಸಾವಿರ ರೂಪಾಯಿಗಳ ವರೆಗೆ ಲಾಭವನ್ನು ಗಳಿಸುತ್ತದೆ. ಅದರ ವಿವರ ಈ ಕೆಳಗಿನಂತಿದೆ.

ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ಕಬ್ಬದ ಪ್ರಮಾಣ :

೯ ರಿಂದ ೧೦ ಟನ್

೯ ರಿಂದ ೧೦ ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಬೆಲ್ಲದ ಆದಾಯ ರೂ. ೨೫೦೦೦ ರಿಂದ ೩೦೦೦೦

ಖರ್ಚುಗಳು :

ಕಬ್ಬು ಖಟಾವು ಮಾಡಲು	೭೦೦ ರಿಂದ ೮೦೦	
ಸಾರಿಗೆ ವೆಚ್ಚ	೭೦೦ ರಿಂದ ೮೦೦	
ಆಳಿನ ಪಗಾರ	೧೦೦೦ ರಿಂದ ೧೨೦೦	
ಕೇಮಿಕಲ್ಸ್	೪೦೦ ರಿಂದ ೫೦೦	
ವಿದ್ಯುಚ್ಛಕ್ತಿ/ಡಿಜೈಲ್	೨೦೦ ರಿಂದ ೩೦೦	
ಸವಕಳಿ	೧೦೦ ೧೦೦	
	೩೧೦೦ ೩೭೦೦	
ಇತರೆ ಖರ್ಚು	೨೦೦ ರಿಂದ ೩೦೦	
	೩೩೦೦ ರಿಂದ ೪೦೦೦	
ಕಬ್ಬು ಖರೀದಿ ಖರ್ಚು	**೧೬೦೦೦ ರಿಂದ ೧೪೦೦೦**	
ಒಟ್ಟು ಖರ್ಚು	**೧೯೩೦೦ ರಿಂದ ೨೨೦೦೦**	**ರೂ. ೧೯೩೦೦ – ೨೩೦೦೦**
ಲಾಭ		**ರೂ. ೫೭೦೦ – ೪೦೦೦**

ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ಒಂದು ಆಲೆಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಗಳಿಸುವ ಲಾಭ ೫೭೦೦ ರಿಂದ ೪೦೦೦ ರೂಪಾಯಿಗಳು. ಕೆಲವು ಆಲೆಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಗುತ್ತಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಕಬ್ಬನ್ನು ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ಸಲ ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ನಿರ್ಧರಿಸುವಷ್ಟು ಕಬ್ಬು ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಲಾಭದ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು ಮತ್ತು ಕೆಲವು ಸಲ ಹಾನಿ ಸಹಿತ ಸಂಭವಿಸುತ್ತದೆ. ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ರೈತರು ತೂಕದ ಯಂತ್ರದ ಮೇಲೆ ವಿಶ್ವಾಸ ಇಲ್ಲದವರು ಮತ್ತು ಕಬ್ಬು ಕಟಾವು ಮಾಡುವಾಗ ನೆಲದಲ್ಲಿ ಕೋಲಿಕಾಯುವದು ಮತ್ತು ವಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬನ್ನು ಕಾಯುತ್ತಿರುವುದುರಿಂದ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ರೈತರು ತೂಕದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಕೊಡಲು ಪೂರೈಸಲು ಹಿಂಜರಿಯುತ್ತಾರೆ. ಗುತ್ತಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಕೊಡಲು ಮುಂದೆ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಗುತ್ತಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಕಬ್ಬನ್ನು ಖರೀದಿಸಲು ಹಿಂಜರಿಯುತ್ತಾರೆ.

೨) ಗಂಗಾಳ ಬಾಡಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ನಡೆಸುವ ಆಲೆಮನೆಗಳು :

ಒಂದು ಗಂಗಾಳ ಬೆಲ್ಲದ ತಯಾರಿಸಲು

ರೂ. ೧೨೦೦ ರಿಂದ ೧೫೦೦ ಬಾಡಿಗೆ	ರೂ. ಗಂಗಾಳ
ದಿನಕ್ಕೆ ೬ ಗಂಗಾಳ ತೆಯುತ್ತಾರೆ	೧೨೦೦ X ೬ = ೭೨೦೦

	ದಿಂದ ರೂಪಾಯಿಗಳು	೧೫೦೦ X ೬ =	೯೦೦೦
ಖರ್ಚುಗಳು –			ರೂ.ಗಳಲ್ಲಿ
	ಕಬ್ಬು ಖಟಾವು ಮಾಡಲು		೪೦೦
	ಸಾರಿಗೆ – ವೆಚ್ಚ		೯೦೦
	ಆಳಿನ ಪಗಾರ		೧೨೦೦
	ಕೇಮಿಕಲ್ಸ್		೪೦೦
	ವಿದ್ಯುಚ್ಛಕ್ತಿ / ಡಿಜೈಲ್		೩೦೦
	ಸವಕಳಿ		೧೦೦
			೩೨೦೦
ಒಟ್ಟು ಬಾಡಿಗೆ		೭೨೦೦ ಅಥವಾ	೯೦೦೦
ಒಟ್ಟು ಖರ್ಚು		೩೨೦೦ ಅಥವಾ	೩೨೦೦
ಲಾಭ		**೩೫೦೦**	**೫೩೦೦**

ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ರೂ. ೧೨೦೦ ಬಾಡಿಗೆ ನಿರ್ಧರಿಸುವುದರಿಂದ ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ರೂ. ೩೫೦೦ ರಿಂದ ೫೩೦೦ ರಷ್ಟು ಲಾಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ನಷ್ಟವಾಗುವ ಹೆದರಿಕೆ ಉದ್ಭವಿಸುವದಿಲ್ಲ. ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ನಡೆಸುವ ಆಲೆಮನೆಯ ವರ್ಗವಾಗಿದೆ.

೩) ಪೆಂಟಿಗೆ ಇಂತಿಷ್ಟು ಬಾಡಿಗೆ ಅಂತಾ ನಿರ್ಧರಿಸುವ ಆಲೆಮನೆಗಳ ಲಾಭ ನಷ್ಟಗಳು :

ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ೩೦ ರಿಂದ ೩೬ ಪೆಂಟಿ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ.

ಒಂದು ಪೆಂಟಿ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಬಾಡಿಗೆ	೪೫ X ೩೬ =	೧೬೨೦
ವಿದ್ಯುಚ್ಛಕ್ತಿ / ಡಿಜೈಲ್		೩೦೦
ಸವಕಳಿ		೪೦೦
ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ಉಳಿಯುವ ಲಾಭ		**೧೯೨೦**

ಇದರಲ್ಲಿ ಆಳಿನ ಪಗಾರವನ್ನು ಕಬ್ಬಿನ ಮಾಲಿಕರೇ ಭರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬನ್ನು ಆಲೆಯಮನೆಯವರೆಗೆ ಪೂರೈಸುವ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ಮಾಲಿಕರು ಮಾಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಪ್ರಕಾರ ನಡೆಸುವ ಆಲೆಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ಲಾಭದ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದ್ದು ಕೇವಲ ೧೧ ರಿಂದ ೨೧ ಆಲೆಮನೆಗಳು ಮಾತ್ರ ಈ ರೀತಿಯಾಗಿ ಕಾರ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತವೆ.

೩.೫ ಬೆಲೆ ನಿರ್ಧಾರದ ಪದ್ದತಿ :

ಆಲೆಮನೆಗೆ ಬೇಕಾಗುವ ಮುಖ್ಯವಾದ ಕಚ್ಚಾಸಾಮಗ್ರಿ ಕಬ್ಬು, ಕಬ್ಬು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಪೂರೈಕೆ

ಆಗಬೇಕಾದರೆ ಕಬ್ಬಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಕೊಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಕಬ್ಬಿಗೆ ಕೊಡುವ ಬೆಲೆಯು ಬೆಲ್ಲದ ಬೆಲೆಯ ಮೇಲೆ ಅವಲಂಬಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಬೆಲ್ಲದ ಬೆಲೆಗಿಂತ ಕಬ್ಬಿನ ಬೆಲೆಯು ಸುಮಾರು ೮೦೦ ರೂಪಾಯಿಗಳಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಇರಬೇಕು. ಕಬ್ಬಿನ ಬೆಲೆಯನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಅಂಶಗಳು.

೧) ಕಬ್ಬಿನ ತಳಿ

೨) ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ನೆಲದ ಮಣ್ಣಿನ ನಮೂನೆ

೩) ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯ ಅವಧಿ

೪) ಆಲೆಮನೆ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆದ ಪ್ರದೇಶದ ಅಂತರ

ಕಬ್ಬನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರಾಟಮಾಡುವ ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಕಬ್ಬು ಖರೀದಿಸಬೇಕಾದರೆ ಕಬ್ಬು ಆಲೆಯಮನೆಯ ಸಮೀಪ ಮತ್ತು ತೂಕದ ಯಂತ್ರ ಸಮೀಪವಿದ್ದರೆ ಅಂತಹ ಕಬ್ಬನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವರು ಟನ್‌ಗೆ ರೂ. ೫೦ ರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

೧) ಕಬ್ಬಿನ ತಳಿ :

ಸಿ.ಓ.ಸಿ. ೬೭೧ ಮತ್ತು ಸಿ.ಓ. ೯೬೦೩೨ ಜಾತಿಯ ಕಬ್ಬುಗಳಾಗಿದ್ದರೆ ಬೆಲ್ಲದ ಪ್ರಮಾಣ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಇರುವದು ಕಾರಣ ಆಲೆಯಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಈ ಜಾತಿಯ ಕಬ್ಬನ್ನು ಖರೀದಿಸಲು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಪ್ರಯತ್ನಿಸುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

೨) ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ನೆಲದ ಮಣ್ಣಿನ ನಮೂನೆ :

ಕಪ್ಪು ಮಣ್ಣಿಗಿಂತ ಕೆಂಪು ಗರಸು ಮರಡಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಕಬ್ಬಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ ನಿರ್ಧಾರವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ನೆಲದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ಬೆಲೆ ಸಿಗುವುದು.

೩) ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯ ಅವಧಿ :

ಕಬ್ಬನ್ನು ೧೦ ತಿಂಗಳುಗಳಿಂದ ೧೨, ೧೩ ತಿಂಗಳ ಅವಧಿಯ ಕಬ್ಬನ್ನು ಖರೀದಿಸುವರು. ಕಬ್ಬು ಎಳೆಯ ಕಬ್ಬಾಗಿದ್ದರೆ ಬೆಲೆ ಕಡಿಮೆ ನಿರ್ಧಾರವಾಗುತ್ತದೆ. ಹೆಚ್ಚಿನ ಅವಧಿಯ ಅಥವಾ ಬಲಿತ ಕಬ್ಬಾಗಿದ್ದರೆ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚಾಗುವದು.

೪) ಆಲೆಮನೆ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆದ ಪ್ರದೇಶದ ಅಂತರ :

ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶದ ಅಂತರ ಕಡಿಮೆ ಇದ್ದರೆ ಸಾರಿಗೆ ವೆಚ್ಚ ಉಳಿತಾಯವಾಗುವದು. ಇದರಿಂದ ಕಬ್ಬಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಬ್ಬು ಕಟಾವು ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆದ ಮಾಲಿಕನಿಗೆ ಶೇ. ೭೦ ರಿಂದ ೮೦ ರಷ್ಟು ಹಣವನ್ನು ಮುಂಗಡವಾಗಿ ಕೊಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಮತ್ತು ಅಷ್ಟು ಕೊಟ್ಟಾಗ ಮಾತ್ರ ಕಬ್ಬು ಕಡಿಯಲು ಅವಕಾಶ ಕಲ್ಪಿಸುತ್ತಾರೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಕೆಲವು ಸಲ ಬೆಲ್ಲದ

ದಾರಣಿ ಕಡಿಮೆ ಆದಾಗ ಕಬ್ಬನ್ನು ಕಟಾವು ಮಾಡದೇ ಇರುವುದು. ಇದು ಕಬ್ಬಿನ ಮಾಲಿಕನಿಗೆ ಹಾನಿಯಾಗುವುದು. ಶೇ. ೭೦ ರಿಂದ ೮೦ ರಷ್ಟು ಹಣವನ್ನು ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕಾರಣ ಈ ಹಣವನ್ನು ಕೊಡಲು ಹೆಚ್ಚಿನ ಹಣಕಾಸಿನ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇರುತ್ತದೆ.

ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಯವಗಿಂತ ಟನ್‌ಗೆ ಸುಮಾರು ೧೦೦ ರಿಂದ ೨೦೦ ರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿನ ದರವನ್ನು ನಿಗದಿಮಾಡಿ ಕಬ್ಬನ್ನು ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಯಾವುದೇ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಯಾಗಲಿ ಅಥವಾ ಆಲೆಮನೆಯ ಮಾಲಿಕನಾಗಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಖರ್ಚು ಆಧರಿಸಿ ಯಾರೂ ಬೆಲೆಯನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತಿಲ್ಲ. ಹಲವು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ರಾಯಬಾಗ ಸಹಕಾರಿ ಸಕ್ಕರೆ ನಷ್ಟ ಅನುಭವಿಸಿ ಮುಚ್ಚಲ್ಪಟ್ಟಿತು. ಆದರೆ ಸಕ್ಕರೆ ಉದ್ದಿಮೆಯಲ್ಲಿ ಅಗ್ರಸ್ಥಾನ ಹೊಂದಿದ ಶ್ರೀ ರೇಣುಕಾ ಶುಗರ್ಸ್ ಲಿ. ರಾಯಬಾಗ ಸಹಕಾರಿ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಯನ್ನು ೩೦ ವರ್ಷ ಗೇಣಿ ಒಪ್ಪಂದದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಪಡೆದು ೨೦೦೯–೧೦ ನೇ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ ೧ ರಂದು ಪ್ರಾರಂಭಮಾಡಿರುವುದರಿಂದ ಆಲೆಮನೆಗೆ ಪೂರೈಸುವ ಕಬ್ಬಿನ ಬೆಲೆ ರೂ. ೨೦೦ ರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಳವಾಗಿದೆ.

ಕಾರ್ಮಿಕರ ವೇತನ ನಿಗದಿ :

ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡುತ್ತಿರುವವರ ವೇತನ ಊರಿನಿಂದ ಊರಿಗೆ ಸ್ಥಳದಿಂದ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ಒಂದು ಆಲೆಮನೆಯಿಂದ ಮತ್ತೊಂದು ಆಲೆಮನೆಗೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿದೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ಒಬ್ಬ ಕಾರ್ಮಿಕನಿಗೆ ೧೨ ರಿಂದ ೧೫ ರೂಪಾಯಿ ಪಗಾರ ನಿಗದಿಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಮತ್ತು ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶ ಮತ್ತು ಮಂಡ್ಯಾ, ಚಾಮರಾಜ ನಗರ ಇತ್ಯಾಧಿ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಮಿಕರ ವೇತನವನ್ನು ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದನಾ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈಗ ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ. ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ರೂ. ೧.೪೦ ಇದೆ. ಇದು ಗಂಗಾಳ ಆಧಾರ ಮೇಲೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ, ಅದಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಆಗುತ್ತದೆ. ಕೆಲವು ಆಲೆಯ ಮನೆಯವರು ಎಲ್ಲ ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ದೀಪಾವಳಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಹೊಸ ಬಟ್ಟೆ, ಸಿಹಿ ಊಟ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಕೊಡುವರು.

೧. ಎತ್ತಿನಗಾಣ ಇದ್ದಾಗ ಬೆಲ್ಲದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ವೇತನ.
೨. ದಿನದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ವೇತನ.
೩. ಗಂಗಾಳ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ವೇತನ.
೪. ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದನೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ವೇತನ.

* * *

ಅಧ್ಯಾಯ – ೪

ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕಾ ವಿಧಾನ

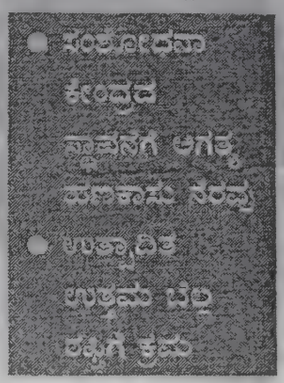
೪.೧ ಕಬ್ಬಿನ ತಳಿಯ ಆಯ್ಕೆ
೪.೨ ಕಬ್ಬಿನಿಂದ ರಸ ತೆಗೆಯುವದು
೪.೩ ಕಬ್ಬಿನ ರಸ ಸಂಗ್ರಹಣೆ
೪.೪ ರಸ ಕುದಿಸುವದು
೪.೫ ಮಳ್ಳಿ ತೆಗೆಯುವದು
೪.೬ ಕಾಕವಿ ತೆಗೆಯುವದು
೪.೭ ಗುಳರಿ ಹಿಡಿಯುವದು
೪.೮ ಡೋಣಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಹದಮಾಡುವದು
೪.೯ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥ
೪.೧೦ ಬೆಲ್ಲದ ಪ್ರಕಾರಗಳು
೪.೧೧ ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವದು
೪.೧೨ ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ತಯಾರಿಕಾ ಪದ್ಧತಿ

ಮಂಡ್ಯ, ಮುಧೋಳದಲ್ಲಿ ಜಾಗರಿ ಪಾರ್ಕ್ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ಹಸಿರು ನಿಶಾನೆ

● ಕೆ.ಎನ್.ರವಿ

ಮಂಡ್ಯ: ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ನೂತನವಾಗಿ ಮಂಡ್ಯ ಮತ್ತು ಮುಧೋಳದಲ್ಲಿ 'ಜಾಗರಿ ಪಾರ್ಕ್' ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ ಹಸಿರು ನಿಶಾನೆ ತೋರಿಸಿದೆ. ಬೆಲ್ಲದ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕುಸಿತದಿಂದಾಗಿ ಅಂತಾರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ತಲುಪುವುದು ಅಸಾಧ್ಯವಾದ ಸ್ಥಿತಿ ನಿರ್ಮಾಣವಾಗಿದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ನೂತನವಾಗಿ ಆರಂಭಿಸಲು ಉದ್ದೇಶಿಸಿರುವ ಸಂಶೋಧನಾ ಘಟಕದ ಜಾಗರಿ ಪಾರ್ಕ್‌ಗಳು ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳಲು ಪೂರಕವಾಗಲಿವೆ.

ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕೃಷಿ ವಿಕಾಸ್ ಯೋಜನೆ ಅಡಿ ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರ ಆರ್ಥಿಕ ನೆರವು ನೀಡಿರುವ ಈ ಯೋಜನೆಗೆ ಸರ್ಕಾರ ಮುಖ್ಯ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿಗಳ ನೇತೃತ್ವದ ಸಮಿತಿ ಅನುಮೋದನೆ ನೀಡಿ, ಮಂಡ್ಯ ಮತ್ತು ಮುಧೋಳದಲ್ಲಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಘಟಕ ಆರಂಭಿಸಲು ಹಣಕಾಸು ನೆರವು ನೀಡಲು ತೀರ್ಮಾನಿಸಿದೆ.



■ **ಸಿದ್ಧತೆಗೆ ಸೂಚನೆ:** ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆ ಮೂಲಕ ಬೆಂಗಳೂರು ಮತ್ತು ಧಾರವಾಡ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಗಳಿಗೆ ನೇರವಾಗಿ ಯೋಜನೆಗೆ ನಿಗದಿಯಾಗಿರುವ ಹಣ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡುವುದು. ಈ ಎರಡು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಗಳು ತಮ್ಮ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯ ಮಂಡ್ಯದ ವಿ.ಸಿ.ಫಾರಂ ಹಾಗೂ ಮುಧೋಳದ ಕೃಷಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ 'ಜಾಗರಿ ಪಾರ್ಕ್' ನಿರ್ಮಿಸಲು ಸಿದ್ಧತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಸೂಚಿಸಿದೆ.

■ **ಮಂಡ್ಯಕ್ಕೆ 15 ಕೋಟಿ ರು.:** ಬೆಲ್ಲ ಸಂಶೋಧನೆಗಾಗಿ ರೂಪಿಸಲಾದ ಯೋಜನೆಯ ಅನುಷ್ಠಾನಕ್ಕೆ ಸರ್ಕಾರ ಮಂಡ್ಯದ ವಿ.ಸಿ. ಫಾರಂಗೆ ಈಗಾಗಲೇ 15 ಕೋಟಿ ರು. ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಿದೆ. ಆದರೆ, ಮುಧೋಳಕ್ಕೆ ಮೊದಲ ಹಂತವಾಗಿ 1 ಕೋಟಿ 50 ಲಕ್ಷ ರು. ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಿ ಆದೇಶ ಹೊರಡಿಸಿದೆ.

ಯೋಜನೆ ಕುರಿತು 'ಕನ್ನಡಪ್ರಭ'ಕ್ಕೆ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿದ ಕೃಷಿ ಆಯುಕ್ತ ಮಂಜುನಾಥ್ ಪ್ರಸಾದ್, ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಉತ್ಕೃಷ್ಟವಾದ ಕಬ್ಬನ್ನು ರೈತರು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ, ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ಮಾತ್ರ ತಯಾರಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಒಬಿರಾಯನ ಕಾಲದ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ತುರ್ತಾಗಿ ಬದಲಾಯಿಸುವ ಅನಿವಾರ್ಯತೆ ಇದೆ. ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆ ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಸಂಶೋಧನೆ ಹಾಗೂ ಹೊಸ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಮೂಲಕ ರೈತರಿಗೆ ತಿಳಿಹೇಳಿ, ಬೆಲ್ಲದ ಉತ್ಕೃಷ್ಟತೆ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು ಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಗಿದೆ ಎಂದರು.

■ **ಏನಿದು ಜಾಗರಿ ಪಾರ್ಕ್?:** ರೈತರು ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ಭೂಮಿ ಯಾವ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಫಲತ್ತತೆಯಿಂದ ಕೂಡಿರಬೇಕು. ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮವಾದ ಕಬ್ಬಿನ ತಳಿಯಾವುದು ಮತ್ತು ಗೊಬ್ಬರ ಬಳಕೆ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಯಾವ ರೀತಿ ಬದಲಾವಣೆ ಮಾಡಿದರೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಇಳುವರಿ ಪಡೆಯಲು ಸಾಧ್ಯ? ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅತಿಯಾಗಿ ಬಳಸುವ ರಾಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಕಡಿವಾಣ ಹಾಕುವ, ಅಲೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಡಮ್ಮೆ ಮಾನವ ಶ್ರಮವನ್ನು ಬಳಸಿ, ಹೊಸ ವಿಧಾನಗಳ ಮೂಲಕ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ದಾಸ್ತಾನು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನಗಳ ಆವಿಷ್ಕಾರಗಳನ್ನು ಒಂದೇ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಹಿಡಿಯುವ ಸಂಶೋಧನೆಗಳಿಗೆ ಜಾಗರಿ ಪಾರ್ಕ್ ಎಂದು ಅರ್ಥೈಸಲಾಗಿದೆ.

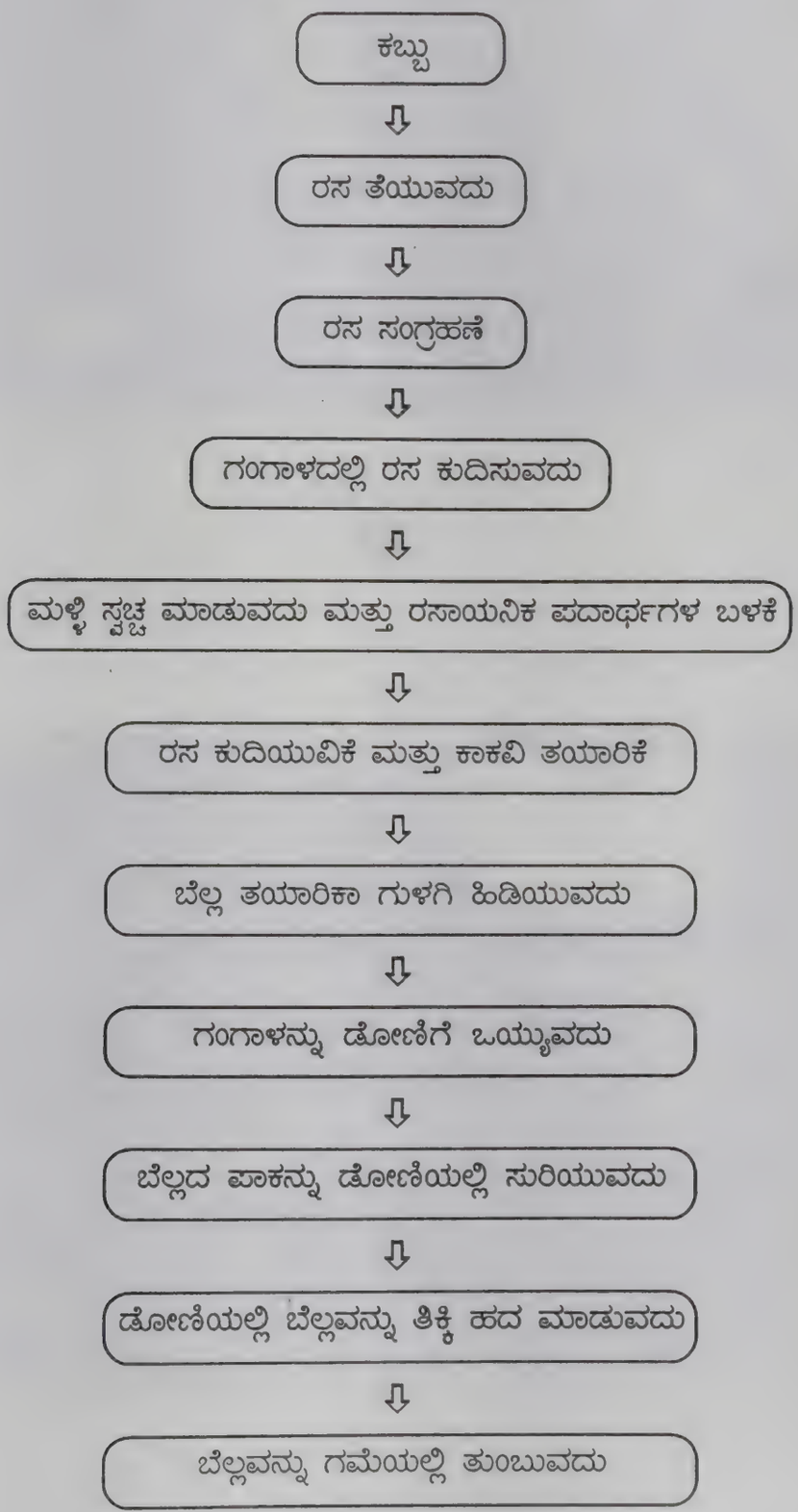
■ **ಪುರಾತನ ವಿಧಾನ:** ರೈತರು ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ಬೆಳೆದ ಕಬ್ಬನ್ನು ಬೆಲ್ಲವನ್ನಾಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆ ಮಾಡುವ ಈಗಿನ ವಿಧಾನ ಓಬೀರಾಯನ ಕಾಲದ್ದಾಗಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಬೆಲ್ಲದ ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ನೆರೆಯ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ, ನಮ್ಮ ಬೆಲ್ಲ ಕೆಳಮಟ್ಟದಲ್ಲಿದೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ರಾಜ್ಯದ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ರಫ್ತಿನ ಅವಕಾಶವೇ ಇಲ್ಲದ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿ ಬೆಲ್ಲ ಸಂಶೋಧನೆಗಾಗಿ ಯೋಜನೆಯ ಅವಕಾಶವನ್ನು ಸರ್ಕಾರವು ಉಪಯೋಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ನಿರ್ಧರಿಸಿತು ಎಂದು ಮಂಜುನಾಥ್ ತಿಳಿಸಿದರು.

■ **ಯೋಜನೆ ಸಿದ್ಧ:** ಬೆಲ್ಲ ಸಂಶೋಧನೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಮಂಡ್ಯದ ವಿ.ಸಿ. ಫಾರಂನಲ್ಲಿ ಸಕಲ ಸಿದ್ಧತೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಸಲ್ಲಿಸಲಾಗಿರುವ ಯೋಜನೆ ರೂಪರೇಷೆಯಂತೆ ಹಣವನ್ನು ಸದ್ವಿನಿಯೋಗ ಮಾಡಲಾಗುವುದು ಎಂದು ಮೂಲಗಳು ತಿಳಿಸಿವೆ.

ಕೃಪೆ : 'ಕನ್ನಡ ಪ್ರಭ' : ಬುಧವಾರ ೨೫, ಫೆಬ್ರುವರಿ ೨೦೦೯ ಪು.ಸಂ. ೧೩

ಅಧ್ಯಾಯ – ೪

ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕಾ ವಿಧಾನ



ಕಬ್ಬಿನ ತಳಿಯ ಆಚ್ಚು

ಯಂತ್ರದಿಂದ ರಸ ತೆಗೆಯುವದು

ಕಬ್ಬಿನ ರಸದ ಸಂಗ್ರಹಣೆ

ರಸ ಕುದಿಸುವದು ಮತ್ತು ಮಳ್ಳಿ ತೆಗೆಯುವದು

ಬೆಲ್ಲದ ಗುಳಗಿ ಹಿಡಿಯುವದು

ಉಷ್ಣತಾಮಾಪಕದಿಂದ ಬೆಲ್ಲದ ಹದ ನಿರ್ಧರಿಸುವಿಕೆ

ಡೋಣಿಯಲ್ಲಿಯ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತುಂಬುವದು

ಬೆಲ್ಲದ ವಿವಿಧ ಸಾಮರ್ಗಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಕಾರ್ಮಿಕರು

ಬೆಲ್ಲದ ಬೆಲಿಗಳು

ಕಬ್ಬಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಬಣವಿ ಒಗೆಯುವದು

ಗಾಣದ ಒಲೆಗೆ ಒಣಗಿದ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತರುವದು

೧) ಕಬ್ಬಿನ ತಳಿ ಆಯ್ಕೆ :

ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಪೂರೈಕೆಯ ದೇಶಗಳ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಭಾರತವು ಒಂದು ಪ್ರಮುಖವಾದ ದೇಶವಾಗಿದೆ. ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬೇಕಾಗುವ ಮುಖ್ಯವಾದ ಕಚ್ಚಾಸಾಮಗ್ರಿ ಕಬ್ಬು, ಭಾರತ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವದರಲ್ಲಿ ಎರಡನೆಯ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದ್ದು, ೪ ಮಿಲಿಯನ್ ಹೆಕ್ಟರ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಕರ್ನಾಟಕದ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವದರಲ್ಲಿ ೪ ನೇ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದ್ದು, ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಯವರು ಕಬ್ಬಿಗೆ ಸೂಕ್ತ ಬೆಲೆ ಕೊಡದ ಕಾರಣ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭವಿದ್ದ ಕಾರಣ ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಒಟ್ಟು ಕಬ್ಬಿನ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ೪೦% *ಕಬ್ಬು ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತದೆ.

ಈಗ ಆಲೆಮನೆ ಕ್ರಾಂತಿ ನಡೆದಿದೆ. ಕಬ್ಬಿನಿಂದ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಉತ್ಪನ್ನ 'ಬೆಲ್ಲ'ವಾಗಿದೆ. ಇನ್ನೊಂದು ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಸಿಹಿಯಾದ ಕಚ್ಚಾ ಸಕ್ಕರೆಯ ಮುದ್ದೆ ಬೆಲ್ಲ ಎನ್ನುವರು.

ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಮೊದಲು ಸೂಕ್ತವಾದ ಕಬ್ಬನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಬೇಕು. ಸೂಕ್ತವಾದ ಕಬ್ಬು ಇಲ್ಲದೇ ಇದ್ದರೆ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಕಾರಣ ೧೧ ರಿಂದ ೧೩ ತಿಂಗಳ ಅವಧಿಯ ಬಲಿತ ಕಬ್ಬು ಇರಬೇಕು. ಈ ಕಬ್ಬಿಗೆ ಸರಿಯಾಗಿ ನೀರು ಪೂರೈಕೆಯಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಸಿ.ಓ.ಸಿ ೬೭೧, ಸಿ.ಓ. ೮೬೦೩೨, ಸಿ.ಓ. ೮೦೧೧ ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ತಮವಾದ ತಳಿಗಳಾಗಿವೆ.

೨) ರಸ ತೆಗೆಯುವದು :

ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸಲು ಮೊದಲು ಕಬ್ಬಿನಿಂದ ರಸವನ್ನು ತೆಗೆಯುಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ರಸ ತೆಗೆಯಬೇಕಾದರೆ ಈಗಿನ ಸುಧಾರಿಸಿದ ಒಳ್ಳೆಯ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿದ್ದ ಗುಜರಾತ ಮಾದರಿಯ ಗಾಣದ ದಿಂಡನ್ನು ಬಳಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಕಿರಣ, ಭಗವತಿ ಮತ್ತು ಓಂ ಕೈಲಾಸ ಬ್ರ್ಯಾಂಡಿನ ಗಾಣದ ದಿಂಡಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ೨ ನಂಬರಿನ ದಿಂಡನ್ನು ೯೦% ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿತ್ತು. ೪ ನಂಬರಿನ ದಿಂಡನ್ನು ೧೦% ಮಾತ್ರ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

೩) ರಸ ಸಂಗ್ರಹಣೆಗಳು :

(ಗಾಣದ ದಿಂಡದಲ್ಲಿ) ಕಬ್ಬಿನದ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ೨ ರಿಂದ ೩ ಜನರು ಕಬ್ಬನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ಒಬ್ಬರು ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮತ್ತೊಬ್ಬರು ಆ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಲು ಬೇರೆ ಕಡೆಗೆ ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. ಕಬ್ಬಿನಿಂದ ಬರುವ ರಸವು ಮೊದಲು ಕಜನಿಯಲ್ಲಿ ಸೋಸಿ ನೆಲದಲ್ಲಿ ಹೂತಿರುವ ಲಂದೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಅದು ತುಂಬಿದಾಗ ಪಂಪಿನ ಮುಖಾಂತರ ರಸವನ್ನು ಗಾಣದ ಓಲೆಯ ಹತ್ತಿರವಿರುವ ಚೌಕದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಚೌಕವು ಸುಮಾರು ಒಂದು ಸಾವಿರ ಲೀಟರದಷ್ಟು ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ನಂತರ ಪಾಯಿಪದ ಸಾಧನದಿಂದ ರಸವನ್ನು ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಬಿಡುವರು.

---

* ಬೆಲ್ಲಕ್ಕಾಗಿ ಕಬ್ಬಿನ ಬೆಳೆಯ ಬೇಸಾಯ – ಪ್ರಕಟನೆ : ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ.

೪) ರಸವನ್ನು ಕುದಿಸುವದು :

ಉತ್ತಮಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಯ ಸಲುವಾಗಿ ೧೦ ರಿಂದ ೧೨ ಅಡಿ ಅಗಲದ ಗಂಗಾಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನು ಬಿದ್ದ ನಂತರ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಣಗಿದ ಕಬ್ಬಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ರಸವನ್ನು ಕುದಿಸುವರು.

೫) ಮಳ್ಳಿ ತೆಗೆಯುವದು :

ಬೆಲ್ಲದ ತಯಾರಿಕೆ (ಗುಳವ್ಯಾ) ರಸಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು ಸುಣ್ಣವನ್ನು ಬೇರೆಸುತ್ತಾರೆ. ಸುಣ್ಣವು ಹಸಿ ಸುಣ್ಣವಾಗಿರಬಹುದು ಅಥವಾ ಒಣಗಿದ ಸುಣ್ಣದ ಪಾವಡರ ಇರಬಹುದು. ಇದು ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಚಗೊಳಿಸಲು ಅನುಕೂಲ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತದೆ. ೧೦ ರಿಂದ ೧೫ ನಿಮಿಷದಲ್ಲಿ ಮಳ್ಳಿ ಬರುವದು, ಮಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಚಗೊಳಿಸುವ ನಂತರದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಬೆಂಡಿಯ ಗಿಡದ ಕಾಂಡವನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ಲಾಳಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಅದನ್ನು ರಸಕ್ಕೆ ಬೆರಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಮಳ್ಳಿ ಸ್ವಚ್ಚವಾಗುವದು. ಈಗಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬೆಂಡಿ ಗಿಡದ ಕಾಂಡವನ್ನು ಹುಡುಕುವದು ಅಥವಾ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಿಂದ ಕೊಂಡು ತರುವುದು ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ಲಾಳಿಯನ್ನು ಮಾಡುವದು. ಕಷ್ಟದ ಕೆಲಸವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಅರಿತ ಕೆಲವು ಉದ್ದಿಮೆದಾರರು, ಬೆಂಡಿಯ ಪಾವಡರನ್ನು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ನೂರಕ್ಕೆ ೯೦ ರಷ್ಟು ಜನರು ಮಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಚಗೊಳಿಸಲು ಬೆಂಡಿಪಾವಡರ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೆಂಡಿಯ ಪಾವಡರ ಬೆಲೆಯು ಕಿಲೋಗೆ ೨೭೫ ರಿಂದ ೩೦೦ ರೂ. ವರೆಗೆ ಇರುತ್ತದೆ. ವನಿತಾ ಕೇಮಿಕಲ್ಸ ಇಂಚಲಕರಂಜಿಯವರು ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬೇಕಾಗುವ ಎಲ್ಲ ಅವಶ್ಯಕ ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಮಳ್ಳಿಯನ್ನು ತೆಗೆಯುವ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳು :

* ಬೆಂಡಿಯ ಪಾವಡರ / ಲಾಳಿ
* ಪಾಸ್ಪರಿಕ ಅಸಿಡ್
* ಹಾಯಡ್ರೋಸಲ್ಫೇಡ್ ಪಾವಡರ
* ಸುಣ್ಣ

ಇವುಗಳ ಬಳಕೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನು ಸುಮಾರು ೨೦೦ ಸೆಂಟಿಗ್ರೇಡವರೆಗೆ ಗಂಗಾಳದಲಿ ೧ $^{0}/_{4}$ ಗಂಟೆಯಿಂದ ೧ $^{0}/_{2}$ ಗಂಟೆಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಬಿಳವದು.

ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆ ಸಲುವಾಗಿ ಚೌಕದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನ ರಸ ಖಾಲಿ ಆದಾಗ ೩ ಗಂಗಾಳವಾದಾಗ ಹಾಲಿನ ಚೌಕವನ್ನು ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ದಿನ ಗಾಣಮುಗಿದಾಗ ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಮರುದಿನ ಗಾಣ ಚಾಲು ಆದಾಗ ಗಂಗಾಳವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಚವಾಗಿ ತೊಳೆದು ಬೆಲ್ಲ ಮಾಡಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮೊದಲಿನ ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ಗಂಗಾಳ ಇಳಿದ ನಂತರ ಅದರಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಯಿಸಿ ಬೆಲ್ಲದ ನೀರನ್ನು ತೆಗೆದು ಅದನ್ನು ಮೊದಲಿನ ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಅದರಿಂದ ೩ ರಿಂದ ೪ ಕಿ.ಲೋ ದಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ.

೬) ಕಾಕವಿ ತೆಗೆಯುವದು :

ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಕುದಿಬಿದ್ದಾಗ ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ದ್ರವ ರೂಪದ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕನ್ನು ತೆಗೆಯುವರು ಇದಕ್ಕೆ ಕಾಕವಿ ಎನ್ನುವರು. ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ಇದನ್ನು ಊಟಮಾಡುವಾಗ ಉಪಯೋಗಿಸುವರು ಮತ್ತು ಕೆಲವು ಡಾಕ್ಟರರು ರೋಗಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸಲು ಹೇಳುವರು. ಏಕೆಂದರೆ ಇದೊಂದು ಆರ್ಯುವೇದ ಔಷದಿಯನ್ನಾಗಿ ಬಳಸುವವರು. ಇದರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದ ಕಬ್ಬಿಣದ ಲವಣಾಂಶಗಳನ್ನು ಇರುತ್ತದೆ.

ಕೆಲವು ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರು ಕಾಕವಿಯನ್ನು ಜೇನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕಾಕವಿಯು ಜೇನುತುಪ್ಪ ತೇರನಾಗಿ ಕಾಣುವುದು ಮತ್ತು ಸಿಹಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಸಹಿತ ಅದೇ ರೀತಿ ಇರುವುದರಿಂದ ಜೇನುತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡುವರು.

ಕಾಕವಿಯನ್ನು ಬೆಲ್ಲದಂತೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿಲ್ಲ. ಒಂದು ವೇಳೆ ಮಾರಾಟ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರೆ ಕಾಕವಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ನಿರ್ಮಿತವಾಗುತ್ತದೆ.

೨೦೦ ಸೆಂಟಿಗ್ರೇಡದಲ್ಲಿ ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಕಾಕವಿ ತಯಾರಾದ ನಂತರ ಇನ್ನೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಕುದಿಸುತ್ತ ಹೋದರೆ ಬೆಲ್ಲದ ರಸವು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವದು. ಆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಗುಳಿವ್ಯಾ ವಾಸನೆ ಮತ್ತು ಕುದಿಯುವ ಸ್ಥಿತಿ ನೋಡಿಕೊಂಡು ಆ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕಪದಷ್ಟು ಜಾಡಲ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ಇನ್‌ಸ್ಟ್ರಂಟ್ ಆಯಿಲ್ ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಹಾಕುವರು. ಇದು ಗುಳಿಗೆ ಹಿಡಿಯಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುವದು. ನಂತರ ಬೋಗಾಣಿಯಲ್ಲಿ ತಣ್ಣೀರನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕನ್ನು ತಣ್ಣೀರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಬೆಲ್ಲದ ಗಟ್ಟಿತನವನ್ನು ಕಂಡು ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಗುಳಿಗೆ ಹಿಡಿಯುವದು ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾದ ಘಟ್ಟ ಗುಳಗಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಸಿಗದಿದ್ದರೆ ಬೆಲ್ಲ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಬೆಲ್ಲ ಮೃದುವು ಆಗುವದು ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದ ಪೆಂಟಿಗಳು ಒಡೆಯುತ್ತವೆ. ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರು ಇಂಥ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಬೆಲೆ ಕಡಿಮೆ ನಿಗದಿಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

೭) ಗುಳಗಿ ಹಿಡಿಯುವದು :

ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಕುದಿಸಿದರೆ ಬೆಲ್ಲದ ಬಣ್ಣವು ಸುಡುವುದು ಮತ್ತು ರುಚಿಯ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಕಮರ ವಾಸನೆಬರುವುದು. ಈ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಬೆಲೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವದು. ಹದವಾದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ ಗಳಿವ್ಯಾ ಹದವಾದ ಗುಳಿಗೆಯನ್ನು ಹಿಡಿಯಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಗಳಿವಾ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರು ಮಾಡುವ ವ್ಯಕ್ತಿ ಒಲೆ ಒಗಿಯುವವರ ಪಾತ್ರವು ಮುಖ್ಯವಾಗಿದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು ಮಾತ್ರ ಒಲೆ ಬಗೆಯಬೇಕು. ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಬಗೆದರೆ ಬೆಲ್ಲದ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕೆಡುತ್ತದೆ. ಆವಾಗ ಗುಳಿವ್ಯಾ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಒಲೆ ಒಗೆದಾಗ ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ತಣ್ಣೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದರ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸುತ್ತಾನೆ. ಬೆಲ್ಲದ ಹದಹಿಡಿಯುವ ಪದ್ಧತಿ ಈ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಯುಗದಲ್ಲಿಯೂ ಓಬೆರಾಯನ ಕಾಲದ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದ ಜಾರಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಉಷ್ಣತಾ ಆಧರಿತ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಇನ್ನೂ ಜಾರಿಗೆ ತಂದಿಲ್ಲ.

೮) ಡೋಣಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಹದ ಮಾಡುವದು :

ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕವು ನಿರ್ಮಾಣವಾದಾಗ ಬೆಲ್ಲದ ಗಂಗಾಳನ್ನು ಗಡಿಗಡಿಯ ಸಹಾಯದಿಂದ ಅದನ್ನು ಒತ್ತಿಕೊಂಡು ೧೫ ರಿಂದ ೨೦ ಅಡಿ ಮುಂದೆ ಸರಿಸಿ ಅಲ್ಲಿ ಇರು ಡೋಣಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕನ್ನು ಸುರುವುತ್ತಾರೆ.

ಡೋಣಿಯ ಅಳತೆ : ೫ ಅಡಿ ಅಗಲ ೧೦ ಉದ್ದ
ಡೋಣಿಯ ಅಳತೆ : ೬ ಅಡಿ ಅಗಲ ೧೦ ಉದ್ದ
ಡೋಣಿಯ ಅಳತೆ : ೭ ೧/೨ ಅಡಿ ಅಗಲ ೧೨ ಉದ್ದ

* ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಆಲೆಯ ಮನೆಯವರು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಅಳತೆಯ ತಮ್ಮ ಅನುಕೂಲತೆಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಡೋಣಿಯನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಡೋಣಿಯ ಸಮಪಾತಳಿಯಲ್ಲಿರಬೇಕು. ಅಂದರೆ ಒಂದು ಕಡೆ ಹೆಚ್ಚು ಎತ್ತರ ಒಂದು ಕಡೆ ಕಡಿಮೆ ಎತ್ತರ ಇರಬಾರದು ಮತ್ತು ಡೋಣಿಯನ್ನು ೬ ರಿಂದ ೮ ಇಂಚ ನೆಲದಲ್ಲಿ ನಿರ್ಮಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಪಾಲಿಶಮಾಡಿದ ಪರ್ಶಿಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಆಯಾತಾಕಾರದ ಡೋಣಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲನ್ನು ಸುರವಿ ಡೋಣಿಯಲ್ಲಿಯ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕನ್ನು ಕಟ್ಟಿಗೆಯ ಪಾವಡರದಿಂದ, ಕುಂಟಿಯಿಂದ ಮತ್ತು ಲೋಟಪದಿಂದ ಬೆಲ್ಲ ಮಾಡುವವ ಮತ್ತು ಅಡಸೂಳಿ ಮಾಡುವವರು. ತಿಕ್ಕಿ ತಿಕ್ಕಿ ಹದಮಾಡುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ಕೆಲವರು ಇಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಇಲ್ಲಿ ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯ ಬಣ್ಣ ಬರುವದು. ಆದರೆ ಅದರ ಉಪಯೋಗದಿಂದ ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವದು. ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹದಮಾಡಿದ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಗಮೆಯಲ್ಲಿ ಅರಿವೆ ಹಾಕಿ ತುಂಬುತ್ತಾರೆ. ಗಮೆಗಳು ೧ ಕೆ.ಜಿ. ೫ ಕೆ.ಜಿ. ೧೦ ಕೆ.ಜಿ. ೨೦ ಕೆ.ಜಿ. ಮತ್ತು ೩೦ ಕೆ.ಜಿ.ಯಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಕೆಲವು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಎಲ್ಲರೂ ೩೦ ಕಿಲೋದ ಪೆಂಟಿಗಳನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಗ ಅವುಗಳು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ ೮೦% ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯವರು ೧೦ ಕಿಲೋದ ಪೆಂಟಿಗಳನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಸಾರಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗೆ ಮಾರಾಟಗಾರರಿಗೆ ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೂ ಸಹಿತ ಸೂಕ್ತವಾದ ಗಾತ್ರದ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಕೆಲವು ವಿಶಿಷ್ಟ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ೫ ಕೆ.ಜಿ. ಬೆಲ್ಲದ ಪೆಂಟಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕ್ವಿಂಟಲಗೆ ೫೦ ರಿಂದ ೧೦೦ ರೂ. ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಸಿಗುವುದು. ಇವುಗಳನ್ನು ನಿಗದಿತ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕೆಲವೇ ಆಲೆಮನೆಯವರು ಈ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತಾರೆ. ೧/೨ ಮತ್ತು ೧ ಕೆ.ಜಿ. ಒಂದುಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ೧೭೯ ರಿಂದ ೧೮೦ ಕೆಜಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ. ಯಲ್ಲಿ ೧೭೦ ರಿಂದ ೧೮೦ ಗಮೆಗಳನ್ನು ತುಂಬಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ೫ ರಿಂದ ೬ ಕಾರ್ಮಿಕರ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ೧/೨ ಕೆ.ಜಿ.ಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದರೆ ೩೪೦ ರಿಂದ ೩೬೦ ಗಮೆಗಳನ್ನು ತುಂಬುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮಾದರಿಯ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಬಾಕ್ಸ್ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ ಮಾಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ತೂಕದ ಬೆಲ್ಲವು ಇತರ ಬೆಲ್ಲಗಿಂತ ರೂ. ೨೦೦ ರಿಂದ ೩೦೦ ರೂ. ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಮಾರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಶ್ರೇಣಿಗಳು ಆಗುವದಿಲ್ಲ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಪ್ರಕಾರ ಬೆಲ್ಲ ಸಿಗುವುದರಿಂದ ಗ್ರಾಹಕರು ತಮಗೆ ಎಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲ ಬೇಕು ಅಷ್ಟನ್ನು ಖರೀದಿಸಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುವುದು. ಈ ಪ್ರಕಾರದ ಬೆಲ್ಲವು ಮುದ್ರೆಹಾಕಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುವದು.

---

* Wikipedia the free enclopedia

ಮೋದಕ ಬೆಲ್ಲ :

ಗಣೇಶ ಚತುರ್ಥಿ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಗಣಪನಿಗೆ ವಿವಿಧ ಭೋಜನ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಸಿಹಿಯಾದ ಬೆಲ್ಲದ ಭೋಜನ ಇರುತ್ತದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಮೋದಕ ಎನ್ನುವರು. ಅಂದರೆ ಸುಮಾರು ೨೦೦ ಗ್ರಾಂ ಬೆಲ್ಲದ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡಿ. ಇದು ಗಣೇಶ ಚತುರ್ಥಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಮಾರಾಟವಾಗುವದು. ೨೦೦೯–೧೦ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ ಕ್ವಿಂಟಲಿಗೆ ರೂ. ೭೨೦೦ ಮಾರಾಟವಾಗಿ ದಾಖಲೆ ಬೆಲೆಯನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿದೆ.

೯) ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳು :

೧) ಸುಣ್ಣ :

ಕಬ್ಬಿಣ ರಸವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಚಮಾಡಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಒಂದು ಪದಾರ್ಥ. ಸುಣ್ಣವನ್ನು ಹರಳು ರೂಪದಲ್ಲಿದ್ದ ಸುಣ್ಣವನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಮಾಡುವರು. ಇದರ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಗುಳಿವ್ಯಾ ಇತನು ನಿರ್ಧರಿಸವನು. ಇದು ಕಬ್ಬಿಣ ಜಾತಿ, ಕಬ್ಬಿನ ಗುಣದರ್ಮ ಇತ್ಯಾಧಿ ಅಂಶಗಳಿಂದ ನಿರ್ಧರಿಸುವದು. ಬೆಲ್ಲದಲ್ಲಿ ಸುಣ್ಣದ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆಯಾದರೆ ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲು ಸ್ವಚ್ಚವಾಗುವದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸುಣ್ಣ ಹೆಚ್ಚಾದರೆ ಬೆಲ್ಲದ ಬಣ್ಣವು ಹಸಿರು ಬರುವದು. ಕಾರಣ ಸೂಕ್ತ ಪ್ರಮಾಣದ ಸುಣ್ಣವನ್ನು ಬಳಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಸುಣ್ಣದ ದರ :

ಹರಳು ಸುಣ್ಣಕ್ಕೆ	೪ ರಿಂದ ೧೦ ರೂ. ಕಿ.ಲೋ.
ಸುಣ್ಣದ ಪಾವಡರ	೨೦ ರಿಂದ ೨೫ ರೂ. ಕಿ.ಲೋ.

ಆಲೆಮನೆಗೆ ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ಸುಣ್ಣದ ಪ್ರಮಾಣ ೨ ರಿಂದ ೩ ಕಿ.ಲೋ.

೨) ಫಾಸ್ಪರಿಕ್ ಅಸಿಡ್ :

ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಮಹತ್ವದ ಕೇಮಿಕಲ್ಸಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾದ ಪಾಸ್ಪರಿಕ ಅಸಿಡ. ಇದನ್ನು ಒಂದು ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ಅಂದರೆ ೪೦೦ ರಿಂದ ೧೦೦೦ ಲೀಟರ್ ಕಬ್ಬಿಣ ಹಾಲಿಗೆ ಬಣ್ಣದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಲು ೧/೨ ಕಿ.ಲೋದಿಂದ ೧ ಕಿ.ಲೋದವರೆಗೂ ಅಸಿಡ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಸಹಿತ ಮಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಚ ಮಾಡಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸುಣ್ಣ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಹಾಕಿದರೆ, ಅಸಿಡವು ಸಹಿತ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಹಾಕಬೇಕಾಗುವುದು. ಸುಣ್ಣ ಕಡಿಮೆ ಹಾಕಿದರೆ ಅಸಿಡವು ಕಡಿಮೆ ಹಾಕಬೇಕಾಗುವದು. ಅಸಿಡನ್ನು ಸೂಕ್ತ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಬೇಕು. ಅದು ಕಬ್ಬಿನ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಅವಲಂಬಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಒಂದು ವೇಳೆ ಅಸಿಡನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಹಾಕಿದರೆ ಬೆಲ್ಲವು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವದಿಲ್ಲ ಕಾರಣ ಅಸಿಡ ಮತ್ತು ಸುಣ್ಣ ಸೂಕ್ತ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಬೇಕು.

ಪಾಸ್ಪರಿಕ ಅಸಿಡ ತಯಾರಿಸುವ ಕಂಪನಿಗಳು :

೧) ಬಿಲ್ಟ್ಸ

೨) ಎಕ್ಸಲ್

೩) ವನಿತಾ ಕೆಮಿಕಲ್ಸ್ ಈ ಮೂರು ಕಂಪನಿಯ ಅಸಿಡಗಳನ್ನು ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಅಸಿಡ್, ದರ, ಕಿಲೋಕ್ಕೆ ೫೦ ರಿಂದ ೬೦ ರೂಪಾಯಿಗಳು ಬಳಕ್ಕೆ ಒಂದು ಆಲೆಮನೆಗೆ ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ೩ ಕಿ.ಲೋ ರಿಂದ ೫ ಕಿ.ಲೋವರೆಗೆ. ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಸಂಕ್ರಮಣದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸಲು ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಸಿಡನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

೩) ಹಾಯಡ್ರೋಸಲ್ಫೇಡ್ ಪಾವಡರ :

ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥ ಹಾಯಿಡ್ರೋಸಲ್ಫೇಡ್ ಮೊದಲು ಇದನ್ನು ಜವಳಿ ಉದ್ಯಮಿಯಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ೧೯೭೦ ರಿಂದ ಇದನ್ನು ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇದರ ಬಳಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆಯಾದರೆ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಮೂರು ಸಂಬಂಧದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

* ಮಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಚಗೊಳಿಸುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ
* ಕುದಿ ಬಿದ್ದಾಗ
* ಡೋಣಿಯಲ್ಲಿ

ಉದ್ದೇಶ : ಮಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಚ ಮಾಡುವದು ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಬೆಳ್ಳಗೆಯಾಗುವಂತೆ ಮಾಡುವದು.
ಪ್ರಮಾಣ : ಗಂಗಾಳ ಒಂದಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು ೧೦೦/೨೦೦ ಗ್ರಾಂದಿಂದ ಒಂದು ಕಿ.ಲೋ ವರೆಗೆ ಹಾಯಡ್ರೋಸಲ್ಫೇಡ್ ಪಾವಡರನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವರು. ಇದನ್ನು ಪೂರೈಸುವ ಪ್ರಮುಖ ಕಂಪನಿಗಳು.

೧) ಗೂಲಶೆನ್ ಹಾಯಡ್ರೋಸ್ ಪಾವಡರ
೨) ಕಲಾಲಿ ಹಾಯಡ್ರೋಸ್ ಪಾವಡರ
೩) ಟಿ.ಸಿ.ಪಿ. ಹಾಯಡ್ರೋಸ್ ಪಾವಡರ
೪) ವನಿತಾ ಹಾಯಡ್ರೋಸ್ ಪಾವಡರ

ದರ : ಕಿ.ಲೋ. ಹಾಯಡ್ರೋಸ್ ಪಾವಡರಕ್ಕೆ ೪೫ ರಿಂದ ೯೦ ರೂಪಾಯಿಗಳು.

೪) ಚಿಪ್ಸ :

ಇದು ಹಾಯಡ್ರೋಸಲ್ಫೇಡ್ ಪಾವಡರದ ಬದಲಿ ರೂಪ ಇದ್ದು ಅಚ್ಚು ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಇರುವದು. ಇದು ಸಹಿತ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಬೆಳ್ಳಗೆ ಮಾಡುವದು. ಇದನ್ನು ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಕುದಿಯುತ್ತಿದ್ದಾಗ ಹಾಕುವದು. ಇದು ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ಒಂದು ಕಿ.ಲೋ. ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರ ದರ ಕಿಲೋಕ್ಕೆ ರೂ. ೧೫೦ ಮಾತ್ರ. ಪೂರೈಸುವ ಪ್ರಮುಖ ಕಂಪನಿಗಳು ೧) ಕಲಾಲಿ ೨) ವನಿತಾ ಕೆಮಿಕಲ್ಸ್.

೫) ಜಾಡಲ ಎಣ್ಣೆ :

ಗಂಗಾಳ ಕುದಿ ಬಿದ್ದಾಗ ೧ ಕಪದಷ್ಟು ಜಾಡಲ ಎಣ್ಣೆ / ಗಾಣದ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಹಾಕುವರು. ಇದರ ಬೆಲೆ ಸುಮಾರು ೬೦ ರೂಪಾಯಿಗಳು ಇದ್ದು ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ಒಂದು ಆಲೆಮನೆಗೆ ಸುಮಾರು ಒಂದು ಕೆ.ಜಿಯಷ್ಟು ಜಾಡಲ ಎಣ್ಣೆ ಬೇಕಾಗುವದು.

೬) ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ ಆಯಿಲ್ :

ಇದು ಜಾಡಲ ಎಣ್ಣೆಯ ಬದಲಿ ರೂಪ ಇದು. ಮದ ಉಬ್ಬುವುದನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟುವದು. ಇದನ್ನು ವನಿತಾ ಕೇಮಿಕಲ್ಸದವರು ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ಜಾಡಲ ಎಣ್ಣೆಯ ಬದಲಿಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವರು. ಇದರ ಬಳಕೆ ಜಾಡಲ ಎಣ್ಣೆಯ ಖರ್ಚಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು. ಇದರ ಬೆಲೆಯು ಒಂದು ಕೆ.ಜಿಗೆ ೧೨೦ ರಿಂದ ೧೩೦ ಇದ್ದು. ಇದು ೧೪ ಪೌಚಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಇದು ೧೪ ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದೆ.

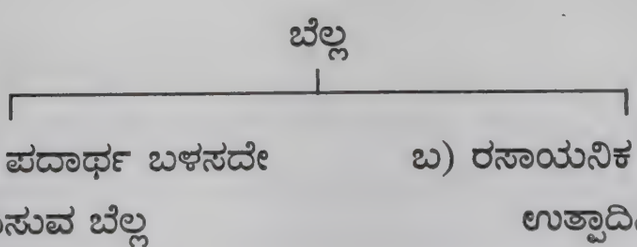
೭) ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ :

ಬೆಲ್ಲದ ಗುಣದರ್ಮವನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಸಾಧನವೇ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ ಚೀಲಗಳು. ಬೆಲ್ಲದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ ಚೀಲಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಆರಿದ ನಂತರ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ ಚೀಲ ಹಾಕಿ ಪ್ಯಾಕ ಮಾಡುವರು. ಒಂದು ಕಿಲೋ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕಕ್ಕೆ ರೂ. ೧೧೦ ರಿಂದ ೧೨೦ ರೂ. ಇರುತ್ತದೆ.

೮) ರಟ್ಟಿನ ಬಾಕ್ಸ :

ಅರ್ಧ ಕಿಲೋ ಮತ್ತು ಒಂದು ಕಿ.ಲೋ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮೂಟೆ(ಪ್ಯಾಕ ಮಾಡಲು) ಕಟ್ಟಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಸಾಧನ ರಟ್ಟಿನ ಬಾಕ್ಸ. ಇದು ೧೪ ಕಿ.ಲೋ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ೧/೨ ಕಿ.ಲೋ. ಮತ್ತು ಒಂದು ಕಿ.ಲೋ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ ಹಾಕಿ ನಂತರ ರಟ್ಟಿನ ಪೊಟ್ಟಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಅದನ್ನು ಸ್ಟೀಕರದಿಂದ ಪ್ಯಾಕ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಸಾರಿಗೆಗೆ ಅನುಕೂಲವಾಗುವದು.

೧೦) ಬೆಲ್ಲದ ಪ್ರಕಾರಗಳು :



ಅ) ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥ ಬಳಸದೇ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಬೆಲ್ಲ

ಬ) ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥ ಬಳಸಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಿದ ಬೆಲ್ಲ

೧) ಕಪ್ಪು ಬೆಲ್ಲ
೨) ಕೆಂಪು ಬೆಲ್ಲ

೩) ಕೇಸರಿ ಬೆಲ್ಲ

೪) ಬಿಳಿ ಬೆಲ್ಲ

೫) ಚಿಕ್ಕಿ ಬೆಲ್ಲ

೬) ಕೆರಕೆ ಬೆಲ್ಲ

೧) ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥ ಬಳಸದೇ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಬೆಲ್ಲ :

ಬೆಲ್ಲದ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಎರಡು ವಿಧವಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ೧) ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಳಸದೇ ಉತ್ಪಾದಿಸಿದ ಬೆಲ್ಲ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೈಯೋ ಜಾಗರಿ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಹತ್ವ ಬಂದಿದ್ದು, ಇದು ತಿನ್ನಲು ಹೆಚ್ಚು ರುಚಿ ಬರುವುದು ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾನಿಕರವಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಇದರ ಉತ್ಪಾದನೆ ವೆಚ್ಚ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವದು ಮತ್ತು ಮಾರಾಟದ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚು ಇರುವದು. ಈ ಪ್ರಕಾರದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮರಾಟ ಮಾಡುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲು ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದಲ್ಲಿ ಪರೀಕ್ಷಿಸಿ ಗುಣದರ್ಮವನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿದ ನಂತರ ವ್ಯಾಪಾರವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಪ್ರಕಾರ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕೊಲ್ಲಾಪುರದ ಕೆಲವು ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರು ಖರೀದಿಸಿ ತಮ್ಮ ಬ್ರ್ಯಾಂಡದ ಮೇಲೆ ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಮಾಲಗಳಿಗೆ ಕಳುಹಿಸುವರು. ನಿಡಗುಂದಿಯ ಖೇಮಾಪುರವರು ಈ ಪ್ರಕಾರ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

೨) ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥ ಬಳಸಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಿದ ಬೆಲ್ಲ :

೧) ಕಪ್ಪು ಬೆಲ್ಲ :

ಇದರಲ್ಲಿ ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳಾದ ಅಸಿಡ್ ಪಾವಡರ, ಚಿಪ್ಸ ಇತ್ಯಾಧಿಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಬಳಸದೇ ಮತ್ತು ಮಳ್ಳಿಯನ್ನು ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಚಗೊಳಿಸದೇ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಬೆಲ್ಲವು ಕಪ್ಪಗೆ ಬರುವದು. ಈ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಕಪ್ಪು ಬೆಲ್ಲ ಎಂದು ಕರೆಯುವರು. ಈ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಬೆಲೆ ಕಡಿಮೆ ಸಿಗುವದು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಪ್ರಕಾರದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕಬ್ಬಿಗೆ ಸರಿಯಾಗಿ ನೀರು ಪೂರೈಕೆ ಆಗದೇ ಇದ್ದಾಗ, ಕಬ್ಬಿನ ಗುಣದರ್ಮ ಸರಿಇಲ್ಲದೇ ಇದ್ದಾಗ ಈ ಪ್ರಕಾರದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರುಸುವರು. ಈ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸರಾಯಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಲು ಸಹಿತ ಉಪಯೋಗಿಸುವರು.

130295

೨) ಕೆಂಪು ಬೆಲ್ಲ :

ಮಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಚಗೊಳಿಸಿ ಕೇವಲ ಒಂದು ಕಪದಷ್ಟು ಪಾವಡರ ಮತ್ತು ಕಪದಷ್ಟು ಅಸಿಡ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಕೆಂಪು ಬೆಲ್ಲ ಎನ್ನುವರು. ಈ ಬೆಲ್ಲವು ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಬಳಸಿರುವುದರಿಂದ ತಿನ್ನಲಿಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯ ರುಚಿ ಬರುವದು ಮತ್ತು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಲೆಯು ಸಿಗುವದು. ಈ ಪ್ರಕಾರದ ಬೆಲ್ಲವು ಬಿಜಾಪುರ, ಧಾರವಾಡ, ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಮಾರಾಟವಾಗುವದು.

೩) ಕೇಸರಿ ಬೆಲ್ಲ (ಬಾಂಬೆ ಟಾಯಿಪ್) :

ಕಬ್ಬಿನ ರಸದಲ್ಲಿಯ ಮಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಚಗೊಳಿಸಿ ಸೂಕ್ತ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಅಸಿಡ ಮತ್ತು ಪಾವಡರನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಎಳೆಯ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಅದು ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಬರುವಂತೆ ಮಾಡುವರು. ಅದಕ್ಕೆ ಕೇಸರಿ ಬೆಲ್ಲ ಅಥವಾ ಬಾಂಬೆ ಟಾಯಿಪ್ ಎನ್ನುವರು. ಈ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ಬೆಲೆ ಸಿಗುವದು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಪ್ರಕಾರದ ಬೆಲ್ಲವು ಸಿ.ಓ.ಸಿ. ೬೭೧ ಕಬ್ಬಿನ ತಳಿಯಿಂದ ನಿರ್ಮಿಸುವರು.

೪) ಬಿಳಿ ಬೆಲ್ಲ :

ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬಿಳಿಬಣ್ಣ ಬರಲು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಸುಣ್ಣ ಅಸಿಡ ಮತ್ತು ಪಾವಡರ ಬಳಸಿ ಬೆಲ್ಲವು ಬೆಳ್ಳಗೆ ಬರುವಂತೆ ಮಾಡುವರು. ಈ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಬಿಳಿಯ ಬೆಲ್ಲ ಎನ್ನುವರು. ಇದರಲ್ಲಿ ಅಸಿಡನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೆ ಸಣ್ಣ ಎಳೆ ಬರುವದು ಇದಕ್ಕೆ ಅಹಮಾದಾಬಾದ ಕ್ವಾಲಿಟಿ ಎನ್ನುವರು. ದಮ್ಮ ಎಳೆ ಬಂದರೆ ಲೋಕಲ್ ಕ್ವಾಲಿಟಿ ಎನ್ನುವರು. ಆದರೆ ಇದು ತಿನ್ನಲಿಕ್ಕೆ ಅಷ್ಟು ರುಚಿ ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಧಾರಣಿ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಸಿಗುವದಿಲ್ಲ. ಈ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಸಿ.ಓ. ೮೦೧೧ ತಳಿ ಸೂಕ್ತವಾದ ತಳಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

೫) ಚಿಕ್ಕಿ ಬೆಲ್ಲ :

ಮಕರ ಸಂಕ್ರಮಣದ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಎಳ್ಳು ಬೆಲ್ಲ ಕೊಡಲು ಈ ಬೆಲ್ಲ ಸೂಕ್ತವಾದದ್ದು ಮತ್ತು ಆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಈ ಬೆಲ್ಲವು ಕ್ವಿಂಟಲಿಗೆ ೩೦೦ ರಿಂದ ೪೦೦ ರೂ.ಗಳಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಬರುವದು. ಅದರೆ ಚಿಕ್ಕಿ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವದು ಕಷ್ಟದ ಕೆಲಸ. ಹೆಸರಿನಂತೆ ಬೆಲ್ಲದಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚಿಕ್ಕಿಗಳು ಕಾಣಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಚಿಕ್ಕಿ ಬೆಲ್ಲ ಎನ್ನುವರು. ಈ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರಿಸಬೇಕಾದರೆ ಕಬ್ಬು. ಫಲವತ್ತಾದ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಕಬ್ಬು ಆಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಅಸಿಡ ಬಳಿಸಿದರೆ ಈ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರುಗುವದು. ಈ ಬೆಲ್ಲವು ಅಂಟಿನಂತೆ ಜಿಗುಟ ಇದ್ದು, ತಿನ್ನುವಾಗ ಹಲ್ಲು ಮತ್ತು ನಾಲಿಗೆಗೆ ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ತಿನ್ನಲಿಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ರುಚಿ ಬರುವದು. ಈ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ನುರಿತ ಗುಳಿವ್ಯಾ ಇರಬೇಕು. ಇಲ್ಲವಾದರೆ ಬೆಲ್ಲವು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಸಂಕ್ರಮಣದ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇರುವದು.

೬) ಕೆರಿಕೆ ಬೆಲ್ಲ :

ಈ ಪ್ರಕಾರ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ೧೦, ೧೫ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಇತ್ತೀಚಿಗೆ ಈ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಕೆರಿಕೆ ಬೆಲ್ಲ ಹೆಸರು ಇರುವಂತೆ ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿಯ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸುರವಿದ ನಂತರ ಉಳಿದುದ್ದನ್ನು ಕೆರೆದು ಅದನ್ನು ತಿಕ್ಕಿ ತಿಕ್ಕಿ ಹದ ಮಾಡಿ ಬೆಳ್ಳಗೆ ಮಾಡಿ ನಿರ್ಮಿಸಿವ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಕೆರಿಕೆ ಬೆಲ್ಲ ಎನ್ನುವರು. ಈ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಿಕ್ಕಿ ತಿಕ್ಕಿ ಉಂಡಿ ಕಟ್ಟುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದಕ್ಕೆ ಕೆರಿಕೆ ಬೆಲ್ಲಿನ ಉಂಡಿ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದು ತಿನ್ನಲು ಹೆಚ್ಚು ರುಚಿಕರವಾಗಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಮೊದಲು ಈ ಪ್ರಕಾರದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಆಳುಗಳು ತಮ್ಮ ಮನೆಗೆ ತಿನ್ನಲು ಒಯ್ಯುತ್ತಿದ್ದರು.

ಬೆಲ್ಲದ ಮರು ಸಂಸ್ಕರಣೆ :

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಕೊರತೆಯಾದಾಗ ಭಾರತ ದೇಶವು ವಿದೇಶದಿಂದ ಕಚ್ಚಾ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಯಲ್ಲಿ ಮರುಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡಿ ಪಕ್ಕಾ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನಾಗಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರಾಟಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ಆಲೆಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಬೆಲೆ ಇಲ್ಲದೇ ಇದ್ದಾಗ ಕಪ್ಪು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಠೇವಣಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪ್ರಕಾರ ಠೇವಣಿ ಇಟ್ಟ ಬೆಲ್ಲವು ಕೆಲವು ದಿನಗಳ ನಂತರ ಬೆಲ್ಲದ ಪೆಂಟಿ ಅಥವಾ ಮುದ್ದೆ ಒಡಿಯುವುದು. ಅಥವಾ ಅದರಲ್ಲಿಯ ಗುಣದರ್ಮ ಕುಸಿಯುವದು. ಆದರೂ ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಅಂಜದೇ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಲೆ ಬಂದಾಗ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ನೀರಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಕಬ್ಬಿನ ರಸದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಮತ್ತೆ ಅದಕ್ಕೆ ಅಸಿಡ ಪಾವಡರ ಬೆರೆಸಿ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲದ ಮರುಸಂಸ್ಕರಣೆ ಎನ್ನುವರು. ಇದನ್ನು ಮಾಡಿದವರು ಸುಭಾಸ ಶಂಕರ ಹನಗಂಡಿ ಗುಳಿವ್ಯಾ ಮತ್ತು ಕಲ್ಲಪ್ಪ ಗಿರಮಲ್ಲ ಮಗದುಮ್ಮ ಗುಳಿವ್ಯಾ.

ಬೆಲ್ಲದ ಮರು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡಲು ನುರಿತ ಗುಳಿವ್ಯಾಗಳು ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಮತ್ತೇ ಮತ್ತೇ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ವೆಚ್ಚವಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೂ ಸಹಿತ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿ ಲಾಭವನ್ನು ಗಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

೧೧) ಸಕ್ಕರಿ ಬೆರೆಸಿ ಬೆಲ್ಲದ ಉತ್ಪಾದನೆ :

ಕಳೆದ ಎರಡು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ೨೦೦೯–೦೯ ಮತ್ತು ೨೦೦೯–೧೦ ನೇ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆಲೆಗಿಂತ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಇದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಸಕ್ಕರೆ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಳ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದ ಉತ್ಪಾದನೆ ಕಡಿಮೆಯಿದ್ದದ್ದು. ಸಕ್ಕರೆ ಬೆಲೆ ಬೆಲ್ಲದ ಬೆಲೆಗಿಂತ ಕ್ವಿಂಟಲಿಗೆ ೪೦೦ ರಿಂದ ೫೦೦ ರೂ. ಕಡಿಮೆ ಇದೆ. ಬಹಳಷ್ಟು ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಲೋಡಗಟ್ಟಲೇ ಖರೀದಿಸಿ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯ ರುಚಿಕರವಾದ ಮತ್ತು ಬಿಳಿಬಣ್ಣದ ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಾಗುವದು. ಈ ಬೆಲ್ಲವು ಇತರ ಬೆಲ್ಲಗಿಂತ ಕ್ವಿಂಟಲಿಗೆ ೪೦೦ ರಿಂದ ೫೦೦ ರೂ.ವರೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಮಾರಾಟವಾಗುವುದು.

*** ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರಸಿ ಬೆಲ್ಲ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ :**

ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ ಕಬ್ಬಿಣ ರಸ ೧೦೦೦ ಲೀಟರ ಬದಲಾಗಿ ೫೦೦ ಲೀಟರದಷ್ಟು ರಸವನ್ನು ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಬಿಟ್ಟು ರಸದಲ್ಲಿಯ ಮಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಚಮಾಡಿದ ನಂತರ ಅಥವಾ ರಸ ಕುದಿ ಬಿಳುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕ್ವಿಂಟಲದಿಂದ ಮೂರ ಕ್ವಿಂಟಲದವರೆಗೂ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಎಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ ಅಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ತಯಾರಾಗುವುದು.

---

* ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರಸಿ ಲಾಭ ಪಡೆಯುವ ಆಲೆಮನೆಗಳು.
ಸಾಲ ಹಬ್ಬದ ಸಂಭ್ರಮದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಎರಿಕೆಯ ಹಿಗು ವಿಶೇಷ ವರದಿ ಪ್ರಜಾವಾಣಿ ಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ೧೩ ಆಗಸ್ಟ ೨೦೦೯ – ಪು.ಸಂ. ೧೦ ೨ ಬಿ.

ಗಂಗಾಳಗಳು ಬೇಗನೆ ಬರುವದು. ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ದಿನಕ್ಕೆ ೬ ಗಂಗಾಳ ಬದಲು ೯ ಗಂಗಾಳ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರು ಮಾಡಲಾಗುವದು. ಸಕ್ಕರೆಯಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳಿರುವುದರಿಂದ ಬೆಲ್ಲದ ಗುಣಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿಸುವದು. ಮತ್ತು ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥ ಕಡಿಮೆ ತಗುಲುದು. ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ೧೪೦ ರಿಂದ ೨೦೦ ಬೆಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡುವರು. ಅದು ೧೪ ರಿಂದ ೨೦ ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವರು.

ಲಾಭಗಳು :

೧) ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟ ಬರುವದು.

೨) ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಕಡಿಮೆ ತಗಲುವುದು.

೩) ಬೆಲ್ಲದ ಉತ್ಪಾದನೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಆಗುವದು.

೪) ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಲಾಭವಾಗುವದು.

೫) ಸಕ್ಕರೆಯ ಖಾಲಿ ಚೀಲಗಳು ಲಭ್ಯವಾಗುವವು.

೬) ಸಕ್ಕರೆ ಮಾರಾಟವು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಆಗುವದು.

ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ತಯಾರಿಕಾ ಪದ್ದತಿ :

ಬೆಲ್ಲದ ಧಾರಣೆ (ಬೆಲೆ) ಸ್ಥಿರವಾಗಿರುವದಿಲ್ಲ. ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಕೆಲವು ಸಲ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚಾಗುವದು. ಕೆಲವು ಸಲ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವದು. ಬೆಲ್ಲದ ಬೆಲೆಯು ಸಕ್ಕರೆ ಬೆಲೆಗಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಾದಾಗ, ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಸಂಶೋಧಿಸಿದ್ದು ಚಾಮರಾಜನಗರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಗುಂಡ್ಲು ಪೇಟೆಯ ತಾಲೂಕಿನ ಕೊಡಹಳ್ಳಿಯ ಪ್ರಗತಿಪರ ರೈತ "ಸೋಮಶೇಖರವರು" ಸಾಧಿಸಿ ತೋರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಸ್ವಾವಲಂಬಿ ರೈತನ ಮಿನಿ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆ

* ಕೃಪೆ : ವಿಜಯ ಕರ್ನಾಟಕ
ಪತ್ರಿಕೆ – ಕೃಷಿ ವಿಜಯ
ದಿನಾಂಕ : ಗುರುವಾರ ೧೧, ಜೂನ್ ೨೦೦೯
ಪು.ಸಂ. ೨

ಅಧ್ಯಾಯ – ೫

ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟದ ವಿಧಾನ ಮತ್ತು ಸಮಸ್ಯೆಗಳು

೫.೧ ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟದ ಪದ್ಧತಿ

೫.೨ ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳು

೫.೩ ಬೆಲ್ಲದ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟ

೫.೪ ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟದಲ್ಲಿ ಎದುರಾಗುವ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು

* ಶ್ರೇಣೀಕರಣ
* ಹರಾಜು
* ತೂಕದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ, ಸಾರಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ

೫.೫ ಆವರ್ತನಿಧಿ ಒದಗಿಸಬೇಕು

೫.೬ ಉಗ್ರಾಣ ನಿರ್ಮಾಣ, ಶತ್ಯಯಗಾರ

೫.೭ ರಪ್ತು ಸೌಲಭ್ಯ ಒದಗಿಸಕೊಡುವದು.

ಅಧ್ಯಾಯ – ೫

ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟದ ವಿಧಾನ ಮತ್ತು ಸಮಸ್ಯೆಗಳು

೫.೧ ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟದ ಪದ್ಧತಿ :

ಆಲೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಾರಾಟ ನಿಗದಿತ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬೇಕಾಗುವದು. ತಾಜಾ ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಿದರೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ ಸಿಗುವದು ಕಾರಣ ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅವು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತಿವೆ.

೧) ನೇರ ಮಾರಾಟ :

ಈ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ನೇರವಾಗಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಖರೀದಿಗಾರರಿಗೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ ನೇರ ಮಾರಾಟ ಎನ್ನುವರು. ಇದು ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಮಾನದಲ್ಲಿ ಈ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿಯ ಆಲೆಯ ಮನೆಗಳಿಗೆ ತಿರುಗಾಡಿ ಬೆಲ್ಲದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ನೋಡಿ ಒಂದು ಪೆಂಟಿ ಅಥವಾ ಒಂದು ಬೆಲಿಗೆ ಇಂತಿಷ್ಟು ಅಂತಾ ಧರ ನಿಗದಿಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಅಥವಾ ಎರಡು ಬೆಲ್ಲದ ಪೆಂಟಿಗಳನ್ನು ಅಥವಾ ಬೆಲಿಗಳನ್ನು ತೂಕಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಉಳಿದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತೂಕಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಎಷ್ಟು ನಗ ಇರುತ್ತದೆ ಅವುಗಳ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರ ಮೇಲಿಂದ ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ರೋಖ ಹಣ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಖರ್ಚು ವೆಚ್ಚಗಳಾದ ಹಮಾಲಿ, ತೂಕದ್ದು, ಸಾರಿಗೆ ವೆಚ್ಚ ಇತ್ಯಾಧಿ ಖರ್ಚು ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕನಿಗೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ.

ಉದಾ : ೧೦೦ ಬೆಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಇದ್ದರೆ ಒಂದು ಬೆಲಿ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ೨೬೦ ರೂ. ಧರ ನಿರ್ಧರಿಸಿದ್ದರೆ. ೧೦೦ X ೨೬೦ = ೨೬೦೦೦ ರೂ. ಹಣವನ್ನು ಕೊಟ್ಟು ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವವರು. ಇದರಿಂದ ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರಿಗೂ ಮತ್ತು ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರಿಬ್ಬರಿಗೂ ಲಾಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಅನಾವಶ್ಯಕವಾಗಿ ದಲ್ಲಾಳಿಗಳಿಗೆ ಕೊಡುವ ಹಣ ಉಳಿತಾಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಆಗುವ ಶ್ರೇಣಿಗಳು ಆಗುವದಿಲ್ಲ. ಪ್ರಸಕ್ತ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಬಂದಿರುವುದರಿಂದ ಕೆಲವು ಸ್ಥಳೀಯ ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರು ಈ ವಿಧಾನವಾಗಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಖರೀದಿಸಿದ್ದರೆ. ಅವರಲ್ಲಿ ಈ ಕೆಳಗಿನ ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರು ಪ್ರಮುಖರು.

೧) ರಜಪೂತ ಅಥಣಿ

೨) ಹಣಮಂತ ಯಲ್ಲಟ್ಟಿ

೩) ಸುಂದರವಾಲೆ – ಉಗಾರ

೪) ಪರಮಾನಂದ ಗಲಗಲಿ – ಹಿಡಕಲ್

೫) ಪರಶುರಾಮ ಗಾಣಿಗೇರ – ಹಿಡಕಲ್

ಕೆಲವು ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರು ಕೆಲವು ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಧರ ನಿಗದಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಆಲೆಯ ಮನೆಯವರ ಜೊತೆ ಒಪ್ಪಂದ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ನಿರಂತರವಾಗಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಖರೀದಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

೨) ಸ್ಥಳೀಯ ಸಂತೆಗಳಲ್ಲಿ (ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ) ಮಾರಾಟ :

ಈ ಆಲೆಯ ಮನೆಗಳ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸೋಮವಾರ ರಾಯಬಾಗದ ಸಂತೆಯು ಮತ್ತು ಬುಧವಾರ ಹಾರೂಗೇರಿಯಲ್ಲಿ ಸಂತೆ ಜರೂಗುವುದು. ಕಡಿಮೆ ಬೆಲ್ಲ ಇದ್ದವರು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಸಂತೆಗೆ ಹೋಗಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಾರಾಟಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬರುವರು. ಸಂತೆಯಲ್ಲಿ ತೂಕದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆಯೂ ಮತ್ತು ಗುತ್ತಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆಯೂ ಖರೀದಿಸುವರು. ಈ ಪ್ರಕಾರದ ಮರಾಟದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ವೆಚ್ಚಗಳು ಬರುವದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಬೆಲ್ಲವಿದ್ದವರು ಸಂತೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

೩) ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿ ಮೂಲಕ ಮಾರಾಟ :

ಪ್ರತಿಶತ ೬೦ ರಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲ ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿ ಮೂಲಕ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವರು. ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಗಳು ಇವೆ. ಟ್ರಕದವರು ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿಯ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಮ್ಮ ಟ್ರಕದಲ್ಲಿ ಹೇರಿಕೊಂಡು ಬೆಲ್ಲದಲ್ಲಿ ಮಾಲಿಕರ ಹೆಸರನ್ನು ಮತ್ತು ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯ ಹೆಸರನ್ನು ಬರೆದುಕೊಂಡು ಒಯ್ಯುವರು. ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಒಂದು ಬೆಲಿಗೆ ೬ ರೂ. ಬಾಡಿಗೆ ಮತ್ತು ಪೆಂಟಿಗೆ ೧೪ ರೂ. ಬಾಕ್ಸಗೆ ರೂ. ೧೨ ಬಾಡಿಗೆ ಚಾರ್ಜ ಮಾಡುವರು. ಇದರಲ್ಲಿ ಲೋಡಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಅನ್ ಲೋಡಿಂಗ ಚಾರ್ಜ ಮತ್ತು ಜಕಾತಿ ಸಹಿತ ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಟ್ರಕದವರು ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಇಳಿಸಿದ ತಕ್ಷಣವೇ ಬೆಲ್ಲ ತಂದ ಬಾಡಿಗೆಯನ್ನು ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯ ಮಾಲಿಕರಿಂದ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುವರು. ರೈತರಿಗೆ ಅಡತಿಗೆ ಬೆಲ್ಲಮುಟ್ಟಿದ ಬಗ್ಗೆ ರಶೀದಿ ಬೇಕಾದರೆ ರಶೀದಿಯನ್ನು ಕೊಡುವರು. ಟ್ರಕದವರು ಆ ರಶೀದಿಯನ್ನು ತಂದು ಬೆಲ್ಲದ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ಕೊಡುವರು. ಬೆಲ್ಲದ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಹಣ ತರುವಾಗ ಈ ರಶೀದಿಯನ್ನು ಕೊಟ್ಟು ತರುವರು. ಬೆಲ್ಲದ ಮಾಲಿಕರು ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯ ಮಾಲಿಕರಿಂದ ಬೆಲ್ಲದ ಮೇಲೆ ಮುಂಗಡ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಹಣವನ್ನು ಪಡೆಯುವರು. ಈ ಹಣಕ್ಕೆ ಬಡ್ಡಿಯನ್ನು ಕೊಡಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಕೆಲವು ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯವರು ಬೆಲ್ಲದ ಮೌಲ್ಯದ ೮೦% ರಿಂದ ೯೦% ರವರೆಗೂ ಅಡವಾನ್ಸ ಹಣವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

ಅಡತಿಯ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟ ಪದ್ಧತಿ :

ಟ್ರಕದಲ್ಲಿಯ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಇಳಿಸುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆ ಅಡತಿಯಲ್ಲಿಯ ಹಮಾಲನು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಗುಣದರ್ಮಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಕಲಮುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಅಡತಿಯ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಇಳಿಸಿಕೊಡುತ್ತಾನೆ ಮತ್ತು ಅದರ ಪ್ರಕಾರ ಮಾರಾಟ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸುತ್ತಾರೆ.

೧) ಬಿನ್ ಸೌದಾ (ಲಿಲಾವು ಇಲ್ಲದೇ ಮಾರಾಟ)

೨) ಪ್ರೈವೆಟ್ ಸೌದಾ (ಖಾಸಗಿ ಲಿಲಾವು)

೩) ಸೌದಾ (ಲಿಲಾವು ಮೂಲಕ)

೧) ಬಿನ್ ಸೌದಾ :

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿಯ ಪ್ರತಿಶತ ೧೦ ರಿಂದ ೨೦ ರಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಬಿನ್ ಸೌದಾ ಮೂಲಕ ಮಾರಾಟವಾಗುವದು. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹರಾಜು (ಸೌದಾ) ಮೂಲಕ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವರು. ಅದರ ವೇಳೆ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ೯ ರಿಂದ ೧ ಗಂಟೆಯವರೆಗೆ ಮಾತ್ರ ಈ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಮಾರಟವಾಗುವದು. ಖರೀದಿದಾರರು ತಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ಸಿಗದೇ ಇದ್ದಾಗ ಯಾವ ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ತಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಬೆಲ್ಲವಿರುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ವಿಚಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆವಾಗ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿ ಮಾಲಿಕರು ಒಂದು ದರವನ್ನು (ಬೆಲೆ) ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಖರೀದಿಗಾರರು ಒಂದು ಬೆಲೆಗೆ ಬೇಡುತ್ತಾರೆ. ಕೊನೆಗೆ ಅವರಿಬ್ಬರಲ್ಲಿ ಹೊಂದಾಣಿಯಾದರೆ, ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯವರು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯವನು ಯೋಗ್ಯ ಬೆಲೆ ಬಂದರೆ ಮಾತ್ರ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾನೆ. ಈ ಪ್ರಕಾರವಾಗಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದ ಬೆಲ್ಲದ ವಿವರ ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ದಾಖಲಾತಿಯಾಗುವದಿಲ್ಲ. ಇದಕ್ಕೆ ಬಿನ್ ಸೌದಾ ಎನ್ನುವರು.

೨) ಪ್ರೈವೆಟ್ ಸೌದಾ (ಖಾಸಗಿ ಸೌದಾ) :

ಕೆಲವು ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಥಳಾವಕಾಶ ಕಡಿಮೆ ಇರುವುದು ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದ ಆವಕ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಇರುವದು. ಆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅವರ ಅಡತಿಗೆ ವಾರದಲ್ಲಿ ಒಂದು ದಿವಸ ಸೌದಾ ಬರುವದು. ಆದರೆ ದಿನಾಲು ಬರುವ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಇಳಿಸಿ ಅಂಗಡಿಯಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಲು ಸ್ಥಳಾವಕಾಶವಿಲ್ಲದ ಕಾರಣ ಕೆಲವು ಅಂಗಡಯವರು ೧೫ – ೨೦ ಜನ ಖರೀದಿಗಾರರನ್ನು ಕರೆಯಿಸಿ ಖಾಸಗಿಯಾಗಿ ಅಂದರೆ ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಇಲ್ಲದೆ ಹರಾಜು ಮೂಲಕ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಾರುವರು. ಈ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಯಾವ ಖರೀದಿದಾರನು ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಬೇಡುತ್ತಾನೆ. ಅವನಿಗೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವರು. ಈ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಸಹಿತ ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರಾಟದ ಬಗ್ಗೆ ಕೃಷಿಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ದಾಖಲೇಯಾಗುವದಿಲ್ಲ. ಈ ಪ್ರಕಾರದ ಖಾಸಗಿ ಸೌದಾವನ್ನು ಸೌದಾ ಅವಧಿ ಮುಗಿದ ನಂತರ ಅಥವಾ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ರಜೆ ಇದ್ದಾಗ ಖಾಸಗಿ ಸೌದಾದ ಮುಖಾಂತರ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಾರಾಟಮಾಡುವರು. ಈ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಸಹಿತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಸಮಿತಿಯಲ್ಲಿ ನೋಂದಣಿಯಾಗುವದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಯಾವ ಅಡತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಆವಕ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಇರುವದು. ಈ ಪ್ರಕಾರ ಮಾರಾಟಮಾಡುವದು ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿದೆ.

೩) **ಸೌದಾ ಮುಖಾಂತರ ಮಾರಾಟ :**

ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಸಮಿತಿ ನಿಯಮಾವಳಿ ಪ್ರಕಾರ ಕೆಲಸದ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ದಿನಾಲು ನಿಗದಿಪಡಿಸಿದ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ೯ ಗಂಟೆಯಿಂದ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ೧ ಗಂಟೆಯ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಸಿಬ್ಬಂಧಿಯ ಸಮ್ಮುಖದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಸೌದಾವನ್ನು ತೆಗೆಯುವರು ಮತ್ತು ಪ್ರತಿ ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯವರು, ತಮ್ಮಲ್ಲಿ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಶ್ರೇಣಿಕರಣ ಪ್ರಕಾರ ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟಕ್ಕಿದ್ದು, ಒಂದು ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಸಿಬ್ಬಂಧಿಗೆ ಕೊಡುವರು. ಒಂದು ಪ್ರತಿ ಅಂಗಡಿಯ ಕ್ಲಾರ್ಕನ ಕಡೆಗೆ ಇರುವದು. ಬೆಲ್ಲದ ಪೆಂಟಿಗಳ ಮೇಲೆ ಶ್ರೇಣಿಕರಣ ಪ್ರಕಾರ ಎಷ್ಟು ಪೆಂಟಿ ಅಥವಾ ಬೆಲಿ ಇರುವದು. ಅದರ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ನಮುದು ಮಾಡಿರುವರು. ಸೌದಾ ಬಂದಾಗ ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯು ಸಿಟಿ ಹೊಡೆದು ಎಲ್ಲ ಖರೀದಿಗಾರರನ್ನು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಆವಕದ ಯಾದಿಯ ಪ್ರಕಾರ ಅಡತಿ ಮಾಲಿಕನು ಬೆಲ್ಲದ ಸೌದಾವನ್ನು ತೆಗೆಯುತ್ತಾನೆ. ಅಲ್ಲಿ ಹಾಜರಿರುವ ೪೦ ರಿಂದ ೫೦ ಜನ ಖರೀದಿಗಾರರು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಬೇಡುತ್ತ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ೧೦ ರೂಪಾಯಿಂದ ಹೆಚ್ಚು ಮಾಡುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಕೊನೆಗೆ ಯಾವ ಖರೀದಿದಾರನು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಬೇಡುತ್ತಾನೆ ಅವನಿಗೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸದರೀ ಮರಾಟದ ವಿವರಣೆಯನ್ನು ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಸಿಬ್ಬಂಧಿಯೂ ಮತ್ತು ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯ ಕ್ಲಾರ್ಕರಿಬ್ಬರೂ ಬರೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ವೇಳೆ ಮಾರಿದ ಬೆಲೆಯು ಯೋಗ್ಯವಾಗಿರದಿದ್ದರೆ ಅದನ್ನು ರದ್ದು ಗೊಳಿಸುವ ಅಧಿಕಾರ ಅಡತಿಯ ಮಾಲಿಕನಿಗೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ರದ್ದು ಮಾಡುವ ವಿಷಯವನ್ನು ತಕ್ಷಣವೇ ಹೇಳಬೇಕಾಗುವದು. ಕೆಲವು ಸಲ ಬೆಲ್ಲದ ಮಾಲಿಕನು ಆ ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರಾಟವನ್ನು ರದ್ದು ಪಡಿಸಲು ಹೇಳುವನು. ಆವಾಗ ಅದನ್ನು ಅಡತಿ ಮಾಲಿಕನು ರದ್ದುಪಡಿಸುವನು. ಪ್ರತಿದಿನ ಬೆಲ್ಲದ ಸೌದಾ ಯಾವ ಅಂಗಡಿಯಿಂದ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಸಮಿತಿಯ ಸೂಚನಾಫಲಕದ ಮೇಲೆ ನಮೂದಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಆ ದಿನ ಸೌದಾದ ಕನಿಷ್ಟ ಮತ್ತು ಗರಿಷ್ಟ ಬೆಲ್ಲದ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ.

ಸೌದಾ ಮುಖಾಂತರ ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟವಾಗಿದ್ದರೆ ರೈತರಿಗೆ ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯ ಮಾಲಿಕರಿಂದ ಮೋಸ ಅಥವಾ ವಂಚನೆ ಕಂಡುಬಂದರೆ ಅವರು ಮಾರಾಟದ ವಿವರಣೆಯನ್ನು ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಸಮಿತಿಯಿಂದ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾನೆ. ಇದು ಸೂಕ್ತವಾದ ಮಾರಾಟ ಪದ್ಧತಿ.

೫.೨ ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳು :

೧) ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ

೨) ಬಿಜಾಪುರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ

೩) ಎ.ಪಿ.ಎಮ್.ಸಿ. ಸಾಂಗಲಿ

೪) ಎ.ಪಿ.ಎಮ್.ಸಿ. ಕೊಲ್ಲಾಪುರ

ರಾಯಬಾಗ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟಮಾಡುವರು. ಅವುಗಳನ್ನು ಕೆಳಗೆ ನಮೂದಿಸಿದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳು ಪ್ರಮುಖ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಾಗಿವೆ :-

೧) **ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಮಿತಿ ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ :**

೧೯೮೭ ರಲ್ಲಿ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿದ್ದು ಇದು ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕ ಪ್ರಮುಖವಾದ ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಾಗಿದ್ದು ಇದು ೧೨ ತಿಂಗಳು ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರಾಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸಿಕೊಡುತ್ತದೆ. ಈ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬೆಲ್ಲ ತರಲು ಜಕಾತಿ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಇಲ್ಲಿ ಸೌದಾ ಮುಖಾಂತರ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ಶನಿವಾರ ರಜಾ ಇರುವದು ಮತ್ತು ರವಿವಾರ ಸಹಿತ ಬೆಲ್ಲದ ಸೌದಾ ಆಗುವದು. ಈ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಹಿತ ಸೌದಾ ಆದದ್ದನ್ನು ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಸಮಿತಿಯಲಿ ದಾಖಲೆ ಆಗುವದು. ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಮಿತಿ ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ೮೦ ಅಡತಿ (ದಲ್ಲಾಳಿ) ಅಂಗಡಿಗಳಿವೆ. ಮತ್ತು ೩೦ ಸಂಖ್ಯೆಯ ಖರೀದಿಗಾರರು ಇರುತ್ತಾರೆ. ಇವರ ಮುಖಾಂತರ ದಿನಾಲು ಆವಾಕವಾಗುವ ಸರಾಸರಿ ೧೦೦೦೦ ಬೆಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತದೆ.

ಈ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ದಲ್ಲಾಳಿ ಅಂಗಡಿಯವರಿಗೆ ಕೊಡುವ ಕಮಿಶನವನ್ನು ಖರೀದಿದಾರರೇ ಕೊಡಬೇಕಾಗುವದು. ಈ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅಂಗಡಿಕಾರರು ದಲ್ಲಾಳಿಗೆ ರೈತರ ಮೇಲೆ ಇರುವದಿಲ್ಲ. ಈ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಮಾರಾಟವಾಗುವದು ಮತ್ತು ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಇಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಕಲಂಗಳು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಆಗುವದಿಲ್ಲ. ಇಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಕೆಂಪು ಮತ್ತು ಬಿಳಿಯ ಬಣ್ಣದ ಹೆಚ್ಚು ಕಠಿಣವಾದ ದಮ್ಮೆಳೆ ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟವಾಗುವದು. ಮಾರಾಟವಾದ ನಂತರ ಬೆಲ್ಲವು ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ, ಧಾರವಾಡ, ಗೋವಾ, ಬೆಂಗಳೂರ, ಬಿಜಾಪುರ ಇತ್ಯಾಧಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಸಾಗಾಣಿಕೆವಾಗುವದು.

೨) **ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಸಮಿತಿ ಬಿಜಾಪುರ :**

ಮೊದಲಿನಿಂದಲೂ ಬಿಜಾಪುರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯು ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಪ್ರಸಿದ್ದಿಯನ್ನು ಪಡೆದಿತ್ತು. ಆದರೆ ಸ್ಥಳಿಯ ಮರುಕಟ್ಟೆಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಆದಾಗ ಬಿಜಾಪುರ ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಮಹತ್ವ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆಯಾಯಿತು. ಬಿಜಾಪುರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಕಪ್ಪು ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟವಾಗುವದು. ಇಲ್ಲಿ ಬಿಳಿಯ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಬೇಡಿಕೆ ಕಡಿಮೆ ಇರುವದು. ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತೂಕದ ಯಂತ್ರದ ಮೂಲಕ ತೂಕ ಮಾಡುವರು. ಇದರಿಂದ ತೂಕದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಮೋಸ ಮತ್ತು ವಂಚನೆಯಾಗುವದಿಲ್ಲ. ಮತ್ತೊಂದು ಈ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ವಿಶೇಷ ಏನೆಂದರೆ ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟವಾದ ದಿನವೇ ಬೆಲ್ಲದ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಮತ್ತು ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ೧೫ ದಿನಗಳ ನಂತರ ಬೆಲ್ಲದ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ಇಲ್ಲಿಯೂ ಸಹಿತ ಬೆಲ್ಲದ ಕಲಮಗಳು ಆಗುವದಿಲ್ಲ. ಇಲ್ಲಿ ತೂಕವನ್ನು ತೂಕದ ಯಂತ್ರದ ಮುಖಾಂತರ ಮಾಡುವರು. ಈ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ರೈತರಿಗೆ ತೂಕದಲ್ಲಿ ಹಾನಿ ಸಂಭವಿಸುವದಿಲ್ಲ.

೩) **ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಮೀತಿ ಸಾಂಗಲಿ :**

ರಾಯಬಾಗ ತಾಲೂಕು ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ರಾಜ್ಯದ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿರುವುದರಿಂದ ಇಲ್ಲಿನ ಹೆಚ್ಚಿನ ರೈತರು ದವಾಖಾನೆಯ ಸಲುವಾಗಿ ಮಿರಜ ಮತ್ತು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಸಲುವಾಗಿ ಸಾಂಗಲಿ ಮೇಲೆ

ಅವಲಂಬಿತರಾಗಿರುತ್ತಾರೆ. ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ರಾಯಬಾಗದಿಂದ ೬೦ ಕಿ.ಮೀ. ದೂರದಲ್ಲಿದ್ದು, ನೂರಕ್ಕೆ ೬೦ ರಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲ ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಹೋಗುವದು. ಈ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಹೋಗಲು ಇನ್ನೊಂದು ಕಾರಣನವೆಂದರೆ ಕರ್ನಾಟಕದವರು ಅಲ್ಲಿಗೆ ಹೋಗಿ ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿದ್ದಾರೆ ಸಾಂಗಲಿಯ ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯವರು ರೈತರಿಗೆ ಹಣದ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇದ್ದಾಗ ಅಡವಾನ್ಸ ಎಂದು ಹಣ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕೆ ತಿಂಗಳಿಗೆ ೨% ರಿಂದ ೩% ಬಡ್ಡಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಮರುಕಟ್ಟೆಗಿಂತ ಬೆಲ್ಲ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಇಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ದಾರಣಿ ಸಿಗುವದು. ಈ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲವು ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟವಾಗುವದು. ಏಕೆಂದರೆ ಈ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮುಂಬೈ ಖರೀದಿಗಾರರು, ಗುಜರಾತಿನ ಖರೀದಿಗಾರರು ಮತ್ತು ಸ್ಥಳಿಯ ಖರೀದಿಗಾರರು ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ೧೨ ತಿಂಗಳೂ ನಿರಂತರವಾಗಿ ಬೆಲ್ಲದ ವ್ಯಾಪಾರ ವಹಿವಾಟು ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಸಾಂಗಲಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಖರೀದಿಗಾರರು ಬಹುದಿನಗಳಿಂದ ಅಲ್ಲಿಯೇ ವಾಸವಾಗಿದ್ದು ವ್ಯವಹಾರದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿರುತ್ತಾರೆ. ಮತ್ತು ಇಲ್ಲಿ ಖರೀದಾರರ ಸಂಘವನ್ನು ರಚಿಸಿಕೊಂಡು ತಮ್ಮ ಹಕ್ಕುಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಸರ್ಕಾರವು ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯವರಿಗೆ ಕೊಡುವ ದಲ್ಲಾಳಿಯನ್ನು ಖರೀದಿಗಾರರು ಕೊಡಬೇಕು ಎನ್ನುವ ನಿಯಮವನ್ನು ರೂಪಿಸಿದಾಗ ಖರೀದಿಗಾರರು ಅದಕ್ಕೆ ವಿರೋದ ವ್ಯಕ್ತ ಪಡಿಸಿ ಖರೀದಿಯನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಿ ಮುಷ್ಕರ ಹೂಡಿ ಅದನ್ನು ರದ್ದು ಪಡಿಸಿಕೊಂಡರು. ಅದರಿಂದ ಅಡತಿ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ಕೊಡುವ ಶೇ. ೩ ರಷ್ಟು ದಲ್ಲಾಳಿಯ ಹಣವನ್ನು ರೈತರ ಮೇಲೆ ವಸೂಲಿ ಮಾಡಲಾಗುವದು. ಕಾರಣ ಪ್ರಸಕ್ತ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ದಾರಣಿ ಇರುವುದರಿಂದ ರೈತರಿಂದ ಕ್ವಿಂಟಲಿಗೆ ಸುಮಾರು ೮೦ ರಿಂದ ೧೦೦ ರೂಪಾಯಿ ದಲ್ಲಾಳಿಗೆ ಹೋಗುವದು. ಆದರೆ ಈ ಪದ್ಧತಿ ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರದ ಪೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲ. ದಲ್ಲಾಳಿಯನ್ನು ಖರೀದಿಗಾರರ ಮೇಲೆ ವಿದಿಸುವರು. ಆದರೂ ಸಹಿತ ರೈತರ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ದಲ್ಲಾಳಿಯನ್ನು ನಮೂದಿಸದೇ ಕಚ್ಚಾ ಚೀಟಿಯಲ್ಲಿ ೧% ರಿಂದ ೨% ದಲ್ಲಾಳಿಯನ್ನು ಅನಧಿಕೃತವಾಗಿ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳವರು. ಇದನ್ನು ವಿರೋದಿಸಲು ರೈತರಲ್ಲಿ ಸಂಘಟನೆ ಇಲ್ಲದೇ ಇದ್ದುದರಿಂದ ಸಾಧ್ಯವಾಗಿಲ್ಲ. ಇದರ ಬಗ್ಗೆ ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಮಿತಿಯೂ ಸಹಿತ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ತಲೆಕೆಡಿಸಿಕೊಂಡಿಲ್ಲ.

ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಮಾಲರ ಸಂಘ ಅತೀ ಬಲಿಷ್ಟವಾಗಿದ್ದು, ಅವರು ಅಡತಿಯ ಮಾಲಿಕರ ಮೇಲೆಯೂ ಮತ್ತು ಖರೀದಿಗಾರರ ಮೇಲೆಯೂ ತಮ್ಮ ಹಕ್ಕನ್ನು ಚಲಾಯಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಹಲವು ಬೇಡಿಕೆಗಳನ್ನಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಮುಷ್ಕರ ಮಾಡಿ ಬೆಲ್ಲದ ಸೌದಾವನ್ನು ಬಂದು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಆವಾಗ ಅಡತಿ ಮಾಲಿಕರು ಮತ್ತು ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಮಿತಿ ಯಾವುದೇ ಕ್ರಮ ಜರುಗಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಬೇರೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಕಳುಹಿಸಿಕೊಡುವರು. ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅಡತಿದಾರರ ಸಂಘ, ಹಮಾಲರ ಸಂಘ, ಖರೀದಾರರ ಸಂಘ ಎಲ್ಲವೂ ಬಲಿಷ್ಟವಾಗಿದೆ.

೪) ಎ.ಪಿ.ಎಂ.ಸಿ. ಕೊಲ್ಲಾಪುರ :

ಈ ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯು ಇತರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಂತೆ ೧೨ ತಿಂಗಳು ಕಾರ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ಕೊಂಕಣ ಪ್ರದೇಶ ಬರುವುದರಿಂದ ಮಳೆ ಹೆಚ್ಚು ಇರುವುದರಿಂದ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಗಾಣವನ್ನು ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವದಿಲ್ಲ. ಕೊಲ್ಲಾಪುರ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲು ಮಳೆಗಾಲ ಮುಗಿದ ನಂತರ ಅಂದರೆ ದಸರಾದಿಂದ ದೀಪಾವಳಿ ಹಬ್ಬದ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಗಾಣಗಳು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುವುದರಿಂದ ಈ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಕೊಲ್ಲಾಪುರದ ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿ ಮಾರ್ಚ ಮತ್ತು ಏಪ್ರೀಲ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಲು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಆಗಿರುವುದರಿಂದ ಗಾಣವನ್ನು ನಡೆಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವದಿಲ್ಲ. ಆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಆವಕ ಕಡಿಮೆಯಾದಾಗ ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯು ಬಂದ ಆಗುವದು. ಅಂದರೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಅಕ್ಟೋಬರದಿಂದ ಮಾರ್ಚ /ಏಪ್ರಿಲ್ ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಕೊಲ್ಲಾಪುರದ ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕಾರ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸುವದು. ಈ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಗ್ರೇಡ ನಂ. ೧, ೨, ೩, ೪ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ವರ್ಗಿಕರಿಸಿ ಬೆಲೆ ನಿರ್ಧಾರ ಮಾಡುವರು. ಈ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ಮಾರುಕಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತದೆ.

ಕೊಲ್ಲಾಪುರದ ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಪ್ರಾರಂಭವಾದ ತಕ್ಷಣ ಇತರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಎಲ್ಲ ಖರೀದಿಗಾರರು ಕೊಲ್ಲಾಪುರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಖರೀದಿಗೆ ಹೋಗುವರು. ಆವಾಗ ಇತರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಧಾರಣೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವದು.

ರಾಯಬಾಗ ತಾಲೂಕಿನ ರೈತರು ಆಲೆಮನೆಯವರು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭವನ್ನು ಗಳಿಸಬೇಕಾದರೆ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಪಡೆಯಬೇಕಾದರೆ ಮೇ ತಿಂಗಳಿನಿಂದ ಸಪ್ಟೆಂಬರ ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ಬೆಲೆಸಿಗುವದು. ಈ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಕೆವಲ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಅಂದರೆ ಸಾಂಗಲಿ ಮತ್ತು ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಪೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಬೆಲ್ಲ ಸಿಗುವದು.

೫.೩ ಬೆಲ್ಲದ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟ :

ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಬೆಲೆ ನಿರ್ಧಾರವಾಗುವದು ಪೂರೈಕೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಪೂರೈಕೆ ಕಡಿಮೆಯಾದರೆ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚಾಗುವದು.

ಪೂರೈಕೆ < ಬೇಡಿಕೆ = ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚಳ

ಪೂರೈಕೆ > ಬೇಡಿಕೆ = ಬೆಲೆ ಕಡಿಮೆ

ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಬೆಲೆ ಪಡೆಯಬೇಕಾದರೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಪೂರೈಕೆ ಕಡಿಮೆ ಇರಬೇಕು. ಬೆಲ್ಲದ ಪೂರೈಕೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವದು. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಏಕೆಂದರೆ ಮಳೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿಯಾದರೆ ಕಬ್ಬು ಕಡಿಯುವದು, ಸಾಗಾಣಿಕೆಗೆ ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಆಲೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಸೌದೆಯನ್ನಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಬ್ಬಿಣ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯು ಸರಿಯಾಗಿ ಒಣಗುವುದಿಲ್ಲ. ಕಾರಣ

ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ೬೦% ಆಲೆಮನೆಗಳು ಉರವಲು ಇಲ್ಲದ ಕಾರಣ ಬಂದ ಆಗುವವು. ಆವಾಗ ಬೆಲ್ಲದ ಆವಕ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ ಧಾರಣೆ ಹೆಚ್ಚಳವಾಗುವದು. ಇದರ ಲಾಭವನ್ನು ಪಡೆಯಬೇಕಾದರೆ :

೧) ಕಬ್ಬಿನ ಒಣಗಿದ ಸಿಪ್ಪೆಯ ಬಣವೆ ಸಿಲ್ಲಕ ಇಡಬೇಕು.

೨) ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಟ್ಟಿರಬೇಕು.

ಕೆಲವು ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಒಂದು ತಿಂಗಳದಿಂದ ಎರಡು ತಿಂಗಳುಗಳವರೆಗೆ ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ೨೦೦೦ ರಿಂದ ೩೦೦೦ ಬೆಲೆಯವರೆಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಟ್ಟು ನಂತರ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚಾದಾಗ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವರು. ಈ ಪ್ರಕಾರ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಡಬೇಕಾದರೆ ಆಲೆಮನೆಯ ಮಾಲಿಕ ಹಣಕಾಸಿನಿಂದ ಸದೃಡವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಅವನಲ್ಲಿ ಜಾಣ್ಮೆ ಮತ್ತು ತಾಳ್ಮೆ ಎರಡೂ ಇರಬೇಕಾಗುವದು. ಏಕೆಂದರೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಡಬೇಕಾದರೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಕಬ್ಬಿನಿಂದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಟ್ಟ ನಂತರ ಕೆಲವು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸಣ್ಣ ಎಳಿ ಮಾಡಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿರಬೇಕು. * ಸಣ್ಣ ಎಳಿ ಇದ್ದರೆ ಮಾತ್ರ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದರೆ ಅದರ ಬಣ್ಣ ಬದಲಾಗುವದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲ ಒಡೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ಅಂತಾ ಕೆಲವು ನುರಿತ ಗುಳಿವ್ಯಾಗಳು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುವವರು ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಇದಕ್ಕೆ ಒಂದು ಉದಾಹರಣೆ : ಗುಜರಾತದ ಬೆಲ್ಲದ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಸಾಂಗಲಿ ಮತ್ತು ಕೊಲ್ಲಾಪುರದ ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಿಂದ ಬೆಲ್ಲದ ಧಾರಣೆ ಕಡಿಮೆ ಇದ್ದಾಗ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ಅದನ್ನು ಗುಜರಾತದಲ್ಲಿಯ (Cold Storage) ಶತ್ಯಯಗಾರರಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಟ್ಟು ನಂತರ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚಾದಾಗ ಅದನ್ನು ಹೋರತೆಗೆದು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿ ಲಾಭವನ್ನು ಗಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಳೆಗಾಳದಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಸಲ ಬೆಲ್ಲದ ಧರ ನಿರ್ಧರಿಸುವಾಗ ಗುಜರಾತದಲ್ಲಿ ಶತ್ಯಯಗಾರರಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲ ಶಿಲ್ಲಕ ಇದೇ, ಅದರ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ನಿರ್ಧಾರವಾಗುತ್ತದೆ. ಶತ್ಯಯಗಾರರಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಶಿಲ್ಲಕ ಕಡಿಮೆ ಇದ್ದರೆ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಆಗುವದು. ಅಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಶಿಲ್ಲಕ ಇದ್ದರೆ ಬೆಲೆ ಕಡಿಮೆ ಇರುವದು. ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿನ ದಿನದವರೆಗೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರಂತೆ ಇಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿರುವದಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ಅವರಿಗೆ ಶತ್ಯಯಗಾರರಲ್ಲಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇರುವದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಉಗ್ರಾಣಗಳ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಕೂಡಾ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಕಾರಣ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭವನ್ನು ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಮೊದಲು ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಉತ್ಪಾದನೆಯಾದಂತೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಆಲೆಮನೆಯವರು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಮ್ಮ ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಅಥವಾ ಸ್ವಂತ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿ ಲಾಭವನ್ನು ಗಳಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಅಡತಿಯ ಅಂಗಡಿಯ ಮಾಲಿಕರು ಸಹಿತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಏರಿಳಿತದ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

---

* ಸುಭಾಸ ಹನಗಂಡಿ ಗುಳಿವ್ಯಾ.

೫.೪ ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟದಲ್ಲಿ ಎದುರಾಗುವ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು :

'ಉತ್ಪಾದನೆ ಸುಲಭ ಆದರೆ ಮಾರಾಟ ಕಠಿಣ' ಈ ನಾಣ್ಣುಡಿ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಅನ್ವಯಿಸುವದು. ಏಕೆಂದರೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡಿ ರೈತರು ಟ್ರಕ್ಕುಗಳ ಮುಖಾಂತರ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಟ್ರಕದ ಹಮಾಲರು ಬೆಲ್ಲ ಹೇರುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಗುಣಮಟ್ಟ ಹಾಳಾಗದಂತೆ ಕ್ರಮಕೈಗೊಳ್ಳುವದಿಲ್ಲ. ಬೆಲ್ಲದ ಬೆಲಿಗಳನ್ನು, ಪೆಂಟಿಗಳನ್ನು ಎತ್ತಿ ಟ್ರಕದಲ್ಲಿ ಬಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ಆವಾಗ ಬೆಲ್ಲ ಸೀಳುವದು, ಒಡೆಯುವದು ಮತ್ತು ಕಚ್ಚುಗಳು ಆಗುವವವು. ಆಗ ಅವು ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರಾಟವಾಗುವದು.

೧) ಸಾರಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು :

೧) ಹಮಾಲರು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಟ್ರಕದಲ್ಲಿ ಹೇರುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಒಡೆಯುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ಕಚ್ಚು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

೨) ಬೆಲ್ಲ ಹೇರಿದ ನಂತರ ಪೇಟೆಗೆ ಒಯ್ಯುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಮೇಲೆ ಪ್ರಯಾಣಿಕರನ್ನು ಕುಡಿಸುವುದರಿಂದ ಭಾರ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕೆಳಗಿನ ಬೆಲ್ಲ ಒಡೆಯುವುದು.

೩) ಒಂದೇ ಟ್ರಕದಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ರೈತರು ಬೆಲ್ಲ ಹೇರುವದರಿಂದ ಒಬ್ಬರು ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತೊಬ್ಬರಿಗೆ ಬದಲಾಗಣೆ ಆಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ.

೪) ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬಾಡಿಗೆ ಆಕರಣೆ.

೫) ಬೆಲ್ಲದ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆ ಆಗುವದು.

೬) ಇಳಿಸುವ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಇಳಿಸಲು ಬಂದಿರುವ ಹಮಾಲರು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕೆಳಗೆ ಬಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವು ಒಡೆಯುವವು, ಡ್ಯಾಮೇಜ ಆಗುವವು.

೨) ಶ್ರೇಣಿಕರಣದ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು :

ಶ್ರೇಣಿಕರಣ ಎಂದರೆ ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ವಿಂಗಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಶ್ರೇಣಿಕರಣ ಎನ್ನುವರು. ಬೆಲ್ಲದ ಶ್ರೇಣಿಕರಣ ಮಾಡಲು ನಿರ್ಧಿಷ್ಟ ಮಾನದಂಡಗಳು, ನಿಯಮಾವಳಿಗಳು ಇಲ್ಲ. ಶ್ರೇಣಿಕರಣಕ್ಕೆ ತರಬೇತಿ ಪಡೆದು ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಶ್ರೇಣಿಕರಣವನ್ನು ಮಾಡುವವರು ಅಡತಿಯ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ನೇಮಿಸಿಕೊಂಡು ಹಮಾಲನು ಅವನು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ವಿವಿಧ ಶ್ರೇಣಿಯನ್ನಾಗಿ ವರ್ಗಿಕರಿಸುತ್ತಾನೆ. ಅಲ್ಲಿ ಗುಣದರ್ಮವನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸದೇ ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಬಂದಂತೆ ವರ್ಗಿಕರಣ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅವುಗಳಿಗೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಬೆಲೆ ನಿರ್ಧಾರವಾಗುವದು. ಉದಾ : ೨೦೦ ಬೆಲಿಯ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ೧೦೦ ಬೆಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಅಂಗಡಿಗೆ ಮತ್ತೊಂದು ೧೦೦ ಬೆಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತೊಂದು ಅಡತಿಗೆ ಕಳುಹಿಸಿದರೆ. ಒಂದು ಅಡತಿಯಲ್ಲಿ ೪ ಶ್ರೇಣಿ ಮಾಡಿದರೆ ಮತ್ತೊಂದು ಅಡತಿಯಲ್ಲಿ ೬ ಶ್ರೇಣಿಗಳಾಗುತ್ತವೆ. ಅದೇ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಅಡತಿಗೆ ಕಳುಹಿಸಿದಾಗ ಅಲ್ಲಿ ೨ ಶ್ರೇಣಿ ಮಾತ್ರ ಆಗುವದು. ಕಾರಣ ಶ್ರೇಣಿಕರಣದಲ್ಲಿ ಅಂಗಡಿಯಿಂದ ಅಂಗಡಿಗೆ ಪೇಟೆಯಿಂದ ಪೇಟೆಗೆ ಬದಲಾಗುತ್ತ ಹೋಗುವದು. ಇದರಿಂದ ರೈತರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಹಾನಿ ಸಂಭವಿಸುವದು.

ಹರಾಜು :

* ಹರಾಜಿನ ಪ್ರಾರಂಭ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ
* ಹರಾಜಿನ ಮಧ್ಯ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ
* ಹರಾಜಿನ ಕೊನೆ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ

ಅ) **ಹರಾಜಿನ ಪ್ರಾರಂಭ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ :**

ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮುಕ್ತ ಹರಾಜು ಮೂಲಕ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮುಂಜಾನೆ ೯ ಗಂಟೆಗೆ ಪ್ರಾರಂಭವಾದಾಗ ಒಂದೆರಡು ಮೂರು ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಧಾರಣೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವದು. ಏಕೆಂದರೆ ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲ ಖರೀದಿಗಾರರು ಮುಕ್ತ ಹರಾಜುನಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಕೇವಲ ಕೆಲವೇ ಖರೀದಿಗಾರರು ಇರುವುದರಿಂದ ಅಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪೈಪೋಟಿ ಏರ್ಪಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಕಾರಣ ಬೆಲ್ಲದ ಧಾರಣೆ ಕಡಿಮೆ ಇರುವುದು.

ಬ) **ಹರಾಜಿನ ಮಧ್ಯ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ :**

ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ ಹರಾಜು ಪ್ರಾರಂಭವಾದ ಎರಡು ಮೂರು ಅಡತಿಯ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಹರಾಜು ಮುಗಿಯುವಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲ ಖರೀದಿಗಾರರು ಮುಕ್ತ ಹರಾಜಿನಲ್ಲಿ ಬಂದು ಭಾಗವಹಿಸುವರು. ಅಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪೈಪೋಟಿ ಏರ್ಪಡುವುದರಿಂದ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ ಬರುವುದು.

ಕ) **ಹರಾಜಿನ ಕೊನೆಯ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ :**

ಧಾರಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ ಬರುವದು. ಏಕೆಂದರೆ ಈ ಅವಧಿಯಲಿ ಕೆಲವು ಖರೀದಿದಾರರು ತಮಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಖರೀದಿಸಿದ ನಂತರ ಅವರು ಮುಂದೆ ನಡೆಯುತ್ತಿರುವ ಮುಕ್ತ ಹರಾಜಿನಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸುವದಿಲ್ಲ. ಅಲ್ಲಿ ಪೈಪೋಟಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಧಾರಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವದು.

ಬೆಲ್ಲದ ತೂಕದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ :

ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಮುಕ್ತ ಹರಾಜು ಮೂಲಕ ಮಾರಾಟವಾದ ಬಳಿಕ ಮುಂದೆ ನಡೆಯುವದು. ಬೆಲ್ಲದ ತೂಕದ ಕಾರ್ಯ ಇದರಲ್ಲಿ ಖರೀದಿದಾರ ಅಥವಾ ಅವರ ಪ್ರತಿನಿಧಿ ಮತ್ತು ಅಡತಿ ವತಿಯಿಂದ ತೂಕ ಮಾಡುವವರು ಮಾತ್ರ ಎ.ಪಿ.ಎಂ.ಸಿ. ವತಿಯಿಂದ ತೂಕ ಮಾಡುವ ಮೂವರು ಸೇರಿ ತೂಕದ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನೇರವೇರಿಸಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಮಾಪಾಡಿಗ ಬೆಲ್ಲದ ತೂಕವನ್ನು ಮಾಡುವಾಗ ಪೆಂಟಿ ಇದ್ದರೆ ತಕ್ಕಡಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಪೆಂಟಿ ಇಟ್ಟು ತೂಕಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅದರ ತೂಕ ಕಿ.ಲೋ. ೬೦ ರಿಂದ ೬೧, ೬೨ ರ ವರೆಗೆ ಬರುವದು. ತೂಕಕ್ಕೆ ಇಲೆಕ್ಟ್ರೋನಿಕ್ಸ ತೂಕದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ

ಇರುವದಿಲ್ಲ. ತೂಕವನ್ನು ಹಳೆಯ ಪದ್ಧತಿಯ ಮುಖಾಂತರ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದು ಅದರಲ್ಲಿ ೧/೨ ಕಿ.ಲೋಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಬಂದರೆ ಮಾತ್ರ ಪರಿಗಣಿಸುವರು. ೪೦೦ ಗ್ರಾಂ. ೪೫೦ ಗ್ರಾಂ ಬಂದರೂ ಸಹಿತ ಅದನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದ ಈಗಿನ ದರದಲ್ಲಿ ೧೨ ರಿಂದ ೧೫ ರೂಪಾಯಿಯಷ್ಟು ಎರಡು ಪೆಂಟಿಗೆ ಹಾನಿ ಸಂಭವಿಸುವದು.

೧೦ ಕಿ.ಲೋ.ದ ಬೆಲ್ಲ ತೂಕ ಮಾಡುವಾಗ ೬ ಬೆಲಿಯನ್ನು ಇಟ್ಟು ತೂಕ ಮಾಡುವರು. ಇದರಲ್ಲಿಯೂ ಸಹಿತ ೧/೨ ಕಿ.ಲೋ.ಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ತೂಕವನ್ನು ಮಾತ್ರ ಪರಿಗಣಿಸುವರು. ತೂಕದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಖರೀದಿಗಾರರನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ತೂಕ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದರೆ ಅವರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಲಾಭವಾಗುವಂತೆ ನಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಸಾಂಗಲಿಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ತೂಕದ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದ ಧಾರಣೆಯನ್ನು ನಮೂದಿಸಿದ ರಶೀದಿಯನ್ನು ೪ ಪ್ರತಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಪ್ರತಿ ಅಡತಿಯವರಿಗೆ, ಒಂದು ಪ್ರತಿ ಖರೀದಿಗಾರನಿಗೆ, ಒಂದು ಪ್ರತಿಯನ್ನು ರೈತರಿಗೆ, ಒಂದು ಪ್ರತಿ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಮಿತಿಗೆ ಇರುತ್ತದೆ. ರೈತರ ಪ್ರತಿಯನ್ನು ಕೇಳಿದರೆ ಮಾತ್ರ ರೈತರಿಗೆ ಪೂರೈಸುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲದೇ ಇದ್ದರೆ ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ.

ತೂಕದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ :

ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಪೆಂಟಿ ಇಟ್ಟು ತೂಕ ಮಾಡಿದರೆ ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪೆಂಟಿ (೩೦) ಕಿ.ಲೋ. ಇಟ್ಟು ತೂಕ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆಲಿ ಇದ್ದರೆ ೩ ಬೆಲಿ ಇಟ್ಟು ತೂಕ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ೬ ಬೆಲಿ ಇಟ್ಟು ತೂಕ ಮಾಡುವರು. ಪ್ರತಿ ತೂಕಕ್ಕೆ ಸರಾಸರಿ ೨೦೦ ರಿಂದ ೩೦೦ ಗ್ರಾಂ. ತೂಕವು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಹೋಗುವದರಿಂದ ಎರಡು ತೂಕದಲ್ಲಿ ಅರ್ಧಕಿಲೋದಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲ ಹೋಗುವದು. ಇದರ ಹಣ ರೈತರಿಗೆ ಸಿಗುವದಿಲ್ಲ. ಇಲ್ಲಿ ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗ ಹೋಲಿಸಿದಾಗ ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಪೇಟೆಯಲ್ಲಿಯ ತೂಕವು ರೈತರಿಗೆ ಹಾನಿಯನ್ನುಂಟು ಮಾಡುವದು.

ತೂಕದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಬದಲಿಬಿಡುವ ಸಮಸ್ಯೆ :

ಸಾಂಗಲಿ ಮತ್ತು ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳ ಎರಡರಲ್ಲಿಯೂ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮುಕ್ತ ಹರಾಜು ಮುಖಾಂತರ ಹರಾಜು ಮಾಡಿದ ನಂತರ ತೂಕದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ತೂಕವನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳುವರು. ಆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲಗಳನ್ನು ಆಯ್ಕೆಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕೆಲವುಗಳನ್ನು ಬದಲಿ ಅಂತಾ ಬಿಟ್ಟು ಅವುಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಗೆ ನಂತರ ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಶತ ೨೦ ರಿಂದ ೩೦ ರಷ್ಟು ಕಲಮು ಮಾಡಿದ ಬೆಲ್ಲದಲ್ಲಿ ಬದಲಿ ಬಿಡುವರು. ಆದರೆ ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರದಲ್ಲಿ ಬದಲಿ ಬಿಡುವದು ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಇರುವದು. ಬದಲಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಬಿಟ್ಟಾಗ ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯವರು ಅದಕ್ಕೆ ತಕರಾರು ಮಾಡುವದಿಲ್ಲ. ಇದರಿಂದ ಬದಲಿ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಬೆಲೆ ಕಡಿಮೆ ಆಗಿ ರೈತರಿಗೆ ಹಾನಿ ಸಂಭವಿಸುವದು.

ಬೆಲ್ಲ ಸಾಗಿಸುವ ಟ್ರಕಗಳು :

ಆಲೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿಯ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದ ಬೆಲ್ಲವು ಟ್ರಕ ಸಾರಿಗೆಯ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಮುಖಾಂತರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಸಾಗಿಸುವರು. ಕೆಲವರು ಖರೀದಿಸಿ ಬೆಲ್ಲ ಸಾಗಾಣಿಕೆ ಮಾಡುವದು ಒಂದು ವ್ಯವಹಾರವನ್ನಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ಅವರು ನಿರಂತರ ಲಾಭವನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

೪೦೭ ಟ್ರಕದಲ್ಲಿ ೫೫೦ ಬೆಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತುಂಬುವದು.

೫೫೦ X ೬ = ೩೩೦೦

ದೊಡ್ಡ ಟ್ರಕ ಇದ್ದರೆ ೧೦೦೦ X ೬ = ೬೦೦೦ ಬಾಡಿಗೆ ಬರುವದು.

ಖರ್ಚು ತೆಗೆದು ೨೦೦೦ ರೂ. ಸಣ್ಣ ಟ್ರಕಗೆ

೪೦೦೦ ರೂ. ದೊಡ್ಡ ಟ್ರಕಗೆ ಲಾಭವಾಗುವದು.

ಸಮಸ್ಯೆಗಳು :

೧) ಟ್ರಕಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ದಿನಾಲು ಸಾಕಾಗುವಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ.

೨) ಬೆಲ್ಲದ ಮೇಲೆ ಪ್ರಯಾಣಿಕರನ್ನು ಕುಡಿಸಿದಾಗ ಬೆಲ್ಲ ಒಡೆಯುವದು.

೩) ಸೌದಾ ವೇಳೆಗೆ ಟ್ರಕದವರು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮುಟ್ಟಿಸುವುದಿಲ್ಲ.

೪) ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬಾಡಿಗೆಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವರು.

೫) ಸಕ್ಕರೆ, ಡಿಜೈಲ್, ಗೊಬ್ಬರ ಇಟ್ಟಿಗೆ ಇತ್ಯಾಧಿ ರೈತರಿಗೆ ತಂದಾಗ ಅದಕ್ಕೆ ಬಾಡಿಗೆ ಇರುವುದಿಲ್ಲ.

೬) ಟ್ರಕದಲ್ಲಿ ರೈತರನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವದು ಮತ್ತು ಕರೆದುಕೊಂಡು ಬರುವದು ಒಂದು ಸಮಸ್ಯೆ.

ಸಾರಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ :

ಆಲೆಮನೆಯಿಂದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಸಾಗಿಸಲು ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಸಾರಿಗೆಯ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಕಲ್ಪಸುವರು. ಸಾರಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳಲ್ಲಿ –

೧) ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿ

೨) ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರ

೩) ರಿಕ್ಷಾ

೪) ಟ್ರಕಗಳು

೧) **ಎತ್ತಿನಗಾಡಿ :**

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಸಮೀಪದಲ್ಲಿರುವ ಆಲೆಮನೆಯವರು ತಮ್ಮ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿಯ ಮುಖಾಂತರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಒಯ್ಯುವರು. ಇದರಿಂದ ದಿನಾಲು ತಾಜಾ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ

ಒಯ್ಯುವರು. ಈ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಡ್ಯಾಮೇಜವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಬೆಲ್ಲದ ಮಾಲಿಕರು ಕಾಳಜಿಯಿಂದ ಒಯ್ದು ತಮ್ಮ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಾರಿಕೊಂಡು ಬರುವರು. ಆದರೆ ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಪದ್ಧತಿಯ ಸಾರಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ.

೨) **ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರ :**

ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ತಮ್ಮ ಸ್ವಂತ ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸುವ್ಯವಸ್ಥಿವಾಗಿ ಹೇರಿಕೊಂಡು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಒಯ್ದು ತಮಗೆಬೇಕಾದ ಅಡತಿಗೆ ಒಯ್ಯುವರು. ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರ ಮುಖಾಂತರ ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಅಡತಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಒಯ್ಯುವರು. ಈ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದಲೂ ಬೆಲ್ಲ ಡ್ಯಾಮೇಜವಾಗಲಾರದು. ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ಖರ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಒಯ್ಯಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವದು ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸೌದಾಕ್ಕೆ ಮುಟ್ಟಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವದು.

೩) **ರಿಕ್ಷಾ :**

ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಲ್ಲವಿದ್ದಾಗ ಅಂದರೆ ಒಂದು ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಒಂದು ದಿನದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ರಿಕ್ಷಾದವರು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಒಯ್ಯುವರು ಮತ್ತು ಬಾಡಿಗೆಯನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳವರು. ರಿಕ್ಷಾ ಮುಖಾಂತರ ತಾಜಾ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಒಯ್ದು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವದು. ಈ ಸಾರಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಮುಖಾಂತರ ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಒಯ್ಯುವರು.

೫.೫ ಆವರ್ತ ನಿಧಿ :

ಇತರ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಒದಗಿಸುವಂತೆ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೂ ಸರ್ಕಾರವು ಆವರ್ತ ನಿಧಿ ಒದಗಿಸಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸರ್ಕಾರವು ಖರೀದಿಸಿ ಮರು ಮಾರಾಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕು.

೫.೬ ಉಗ್ರಾಣ ಮತ್ತು ಶತ್ಯಯಗಾರ (Cold Storage) ನಿರ್ಮಾಣ :

ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಧಾರಣೆ ಕಡಿಮೆ ಇದ್ದಾಗ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಧಾರಣೆ ಹೆಚ್ಚಾದಾಗ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಡಲು ಉಗ್ರಾಣಗಳು ಮತ್ತು ಶತ್ಯಯಗಾರಗಳು ಅವಶ್ಯವಿದ್ದು, ಯಾವ ಊರಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇವುಗಳ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಇದರಿಂದ ರೈತರಿಗೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವದಿಲ್ಲ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಪ್ರತಿ ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ ಇವುಗಳ ನಿರ್ಮಾಣವಾಗಬೇಕು.

೫.೭ ರಫ್ತು ಸೌಲಭ್ಯ :

ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ರಫ್ತುಮಾಡುವ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಭಾರತವು ಒಂದು ಪ್ರಮುಖದ್ದು. ಆದರೆ ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರು ಮಾತ್ರ ರಫ್ತು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ರೈತರಿಗೆ ಬೆಲ್ಲದ ರಫ್ತಿನ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆ ನೀಡುವುದು ತುಂಬಾ ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿದೆ.

* * *

ಅಧ್ಯಾಯ – ೬

ಕ್ಷೇತ್ರ ಸಮೀಕ್ಷೆಯ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ

೬.೧ ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿಗಳ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ

೬.೨ ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಪೇಟೆಯ ಬೆಲ್ಲದ ಆವಕ ಮತ್ತು ಮೌಲ್ಯದ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ

೬.೩ ರಾಯಬಾಗ ತಾಲೂಕಿನ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶದ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ

ಅಧ್ಯಾಯ – ೬

ಕ್ಷೇತ್ರ ಸಮೀಕ್ಷೆಯ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ

ಆಲೆಯ ಮನೆಗಳ ಅಧ್ಯಯನದ ಸಲುವಾಗಿ ಕ್ಷೇತ್ರ ಸಮೀಕ್ಷೆಯನ್ನು ಕೈಗೊಂಡು ಆಲೆ ಮನೆಯ ವಿವಿಧ ವಿಷಯಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ೩೩ ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿಗಳನ್ನು ರೂಪಿಸಿ, ಅಧ್ಯಯನದ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯೊಳಗೆ ಬರುವ ಗ್ರಾಮಗಳಾದ ಬಸ್ತವಾಡ, ಖಣದಾಳ, ಹಿಡಕಲ್, ಮುಗಳಖೋಡ, ಹಾರೂಗೇರಿ, ಅಳಗವಾಡಿ, ನಿಡಗುಂದಿ, ಜಲಾಲಪುರ, ಬಿರ್ಡಿ ಮತ್ತು ನಂದಿಕುರಳಿ ಗ್ರಾಮಗಳನ್ನು ಆಯ್ದು ಕೆಲವು ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ಬೆಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿಗಳಿಗೆ ಉತ್ತರವನ್ನು ಪಡೆದಿದ್ದು ಅವುಗಳನ್ನು ಕೋಷ್ಟಕಗಳ ಮುಖಾಂತರ ನೀಡಲಾಗಿದೆ.

ಕೋಷ್ಟಕ ೧

ಅ. ನಂ	ಪ್ರಶ್ನೆ ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ	ಪ್ರಶ್ನೆ ವಿಷಯ	ಒಟ್ಟು ಸಂದರ್ಶಿ	ಉತ್ತರ ೧ ಶೇ. ಪಡೆದಿದೆ	ಉತ್ತರ ೨ ಶೇ. ಪಡೆದಿಲ್ಲಾ.
೧.	೪	ಆಲೆಯಮನೆಗೆ ಬ್ಯಾಂಕಿನ ಸಾಲ	೫೦	೫ (೧೦%)	೪೫ (೯೦%)
೨.	೫	ಕಾರ್ಮಿಕರ ಸಮಸ್ಯೆ	೫೦	ಇದೆ (೫೦%)	[illegible]
೩.	೯	ಸ್ವಂತ ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರ್	೫೦	ಹೊಂದಿದೆ ೪೫	ಹೊಂದಿಲ್ಲ ೫
೪.	೧೧	ಆಲೆಮನೆ ನಡೆಸುವ ವೇಳೆ	೫೦	ಹಗಲು ೩೫	ರಾತ್ರಿ ೧೫
೫.	೧೨	ರಾತ್ರಿ ವೇಳೆ ನಡೆಸಿದರೆ ಆಗುವ ಸಮಸ್ಯೆ	೫೦	ಕಾರ್ಮಿಕರ ೪೫	ಬೆಳಕಿನ ೦೫
೬.	೧೫	ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕನಿಗೆ ತರಬೇತಿ	೫೦	ನಿಡಲಾಗಿದೆ (೨%)	ನಿಡಲಾಗಿಲ್ಲ (೪೮%)
೭.	೧೮	ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಬಳಕೆ	೫೦	ಹೌದು (೦೮%)	ಇಲ್ಲಾ (೪೨%)
೮.	೨೩	ತೂಕದ ರಶೀದಿ	೫೦	ಕೊಡುತ್ತಾರೆ (೦೫%)	ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ (೪೫%)
೯.	೨೫	ಬೆಲ್ಲದ ತೂಕದಲ್ಲಿ ಶೋಷಣೆ	೫೦	ಇದೆ (೩೦%)	ಇಲ್ಲ (೨೦%)
೧೦.	೨೭	ಸಾರಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಅನಾನುಕೂಲತೆ	೫೦	ಇದೆ (೧೫%)	ಇಲ್ಲ (೩೫%)
೧೧.	೨೯	ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮಾರಾಟಗಾರರ ವಂಚನೆ	೫೦	ಇದೆ (೦೫%)	ಇಲ್ಲ (೪೫%)
೧೨.	೩೧	ದಿಂಡು ರೀಪೆರಿ ಮಾಡುವ ಸ್ಥಳ	೫೦	ರಾಯಬಾಗ (೩೨%)	ಹಾರೂಗೇರಿ (೧೮%)

: ಕೋಷ್ಟಕ ೧ ರ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ :

೧) **ಆಲೆಮನೆಯ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ಬ್ಯಾಂಕಿನ ಸಾಲ :**

ಈ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ೫೦ ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ಬೆಟ್ಟಿಯಾಗಿ ವಿಚಾರಿಸಿದಾಗ ಅದರಲ್ಲಿ ೫ ಜನರು ಮಾತ್ರ ಬ್ಯಾಂಕಿನ ಸಾಲ ಪಡೆದಿದ್ದಾರೆ. ಉಳಿದವರು ಪಡೆದಿಲ್ಲ. ಅಂದರೆ ಶೇ. ೧೦% ರಷ್ಟು ಜನರು ಆಲೆಮನೆಗೆ ಸಾಲವನ್ನು ಪಡೆದಿದ್ದರೆ ಶೇ. ೯೦% ರಷ್ಟು ಜನರು ಸಾಲವನ್ನು ಪಡೆದಿಲ್ಲ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಬ್ಯಾಂಕಿನ ಕಠಿಣ ನಿಯಮಾವಳಿಗಳು.

೨) **ಕಾರ್ಮಿಕರ ಸಮಸ್ಯೆ :**

ಪ್ರಶ್ನೆ ೫ ರಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಮಿಕರ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ವಿಚಾರಿಸಿದಾಗ ಎಲ್ಲ ೫೦ ಸಂದರ್ಶಿತರು ಕಾರ್ಮಿಕರ ಸಮಸ್ಯೆ ಇದೆ, ಅಂತಾ ಉತ್ತರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕಾರಣ ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಶತ ೧೦೦ ಎಲ್ಲ ಆಲೆಮನೆಯ ಕಾರ್ಮಿಕರ ಸಮಸ್ಯೆ ಇರುತ್ತದೆ.

೩) **ಸ್ವಂತ ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರ್ :**

ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಪೂರಕವಾಗಿರುವ ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರ್ ಬಗ್ಗೆ ವಿಚಾರಿಸಿದಾಗ ೫೦ ಜನರಲ್ಲಿ ೪೫ ಜನರು ಅಂದರೆ ೯೦% ಸ್ವಂತ ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಕೇವಲ ೫ ಜನರು ಅಂದರೆ ೧೦% ರಷ್ಟು ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಸ್ವಂತ ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದಿಲ್ಲ.

೪) **ಆಲೆಮನೆ ನಡೆಸುವ ವೇಳೆ :**

ಸದರೀ ವಿಷಯದ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ ೧೧ ರಲ್ಲಿ ವಿಚಾರಿಸಿದಾಗ ೫೦ ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರರಲ್ಲಿ ೩೫ ಜನರು ಹಗಲು ಹೊತ್ತು ಆಲೆಯ ಮನೆಯನ್ನು ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ. ಅಂದರೆ ೭೦% ಆಲೆಮನೆಗಳು ಹಗಲು ಹೊತ್ತು ಮತ್ತು ೧೫ ಜನರು ಆಲೆಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ರಾತ್ರಿ ವೇಳೆ ಗಾಣ ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ೩೦% ರಷ್ಟು ಆಗುವದು. ರಾತ್ರಿ ವೇಳೆ ಗಾಣಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಜನರು ಬರುವದಿಲ್ಲ. ಕಾರಣ ಹಗಲು ನಡೆಸುವ ಆಲೆಮನೆಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಇತ್ತೀಚೀನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿವೆ.

೫) **ರಾತ್ರಿ ವೇಳೆ ನಡೆಸಿದರೆ ಆಗುವ ಸಮಸ್ಯೆ :**

ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ ಪ್ರಕಾರ ೧೨ ರಲ್ಲಿ ಆಲೆಮನೆಯನ್ನು ರಾತ್ರಿ ನಡೆಸಿದರೆ ಆಗುವ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ವಿಚಾರಿಸಿದಾಗ ೫೦ ರಲ್ಲಿ ೪೫ ಜನರು ಅಂದರೆ ೯೦% ಆಲೆಮನೆಯವರು ಕಾರ್ಮಿಕರ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ಹೇಳಿದರೆ ಇನ್ನೂಳಿದ ೫ ಜನರು ಅಂದರೆ ೧೦% ಆಲೆಮನೆಯವರು ಬೆಳಕಿನ ಸಮಸ್ಯೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ.

೬) **ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಕನಿಗೆ ತರಬೇತಿ :**

ಈ ವಿಷಯದ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಶ್ನೆಯನ್ನು ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ ೧೫ ರಲ್ಲಿ ಕೇಳಿದಾಗ ೫೦ ಗುಳಿವ್ಯಾಗಳಲ್ಲಿ ಕೇವಲ ಇಬ್ಬರು ಗುಳಿವ್ಯಾಗಳು ತರಬೇತಿಯನ್ನು ಪಡೆದ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಉಳಿದ ೪೮ ರಷ್ಟು ಜನ ಗುಳಿವ್ಯಾಗಳು ತರಬೇತಿ ಪಡೆದಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ಇದರಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯವು ಮತ್ತು ಯಾವ ಸರ್ಕಾರೇತರ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ತರಬೇತಿ ಒದಗಿಸಲು ಮುಂದೆ ಬಂದಿಲ್ಲ ಎನ್ನವದು ಗೊತ್ತಾಗುವದು.

೭) **ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯ ಬಳಕೆ :**

ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ ೧೪ ರಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯ ಬಳಕೆಯ ಬಗ್ಗೆ ೫೦ ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರನ್ನು ವಿಚಾರಿಸಿದಾಗ ೪ ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ ಅಂತಾ ಹೆಳಿದ್ದರು. ಉಳಿದ ೪೬ ಜನರು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ. ಅಂದರೆ ೧೭% ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಗಳು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ೪೪% ರಷ್ಟು ಆಲೆಯ ಮನೆಯವರು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡುತ್ತಿಲ್ಲಾ. ಇದನ್ನು ಅವಲೋಕಿಸಿದಾಗ ಬೆಲ್ಲ ಸಾರಿಗೆಯ ಸಲುವಾಗಿ ಸ್ವಂತ ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರ ಹೊಂದಿದವರು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ ಅನ್ನುವದು ಇಲ್ಲಿ ತಿಳಿದು ಬರುತ್ತದೆ.

೮) **ಬೆಲ್ಲ ತೂಕದ ರಶೀದಿ :**

ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ ೨೩ ರಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ತೂಕದ ರಶೀದಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಶ್ನಿಸಿದಾಗ ಕೇವಲ ೫ ಜನರು ಅಂದರೆ ೧೦% ರಷ್ಟು ಮಾತ್ರ ತೂಕದ ರಶೀದಿಯನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ಉಳಿದ ೪೫ ಜನರು ಅಂದರೆ ೯೦% ರೈತರು ತೂಕದ ರಶೀದಿಯನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಿಲ್ಲಾ. ಏಕೆಂದರೆ ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ತೂಕದ ರಶೀದಿ ಕೊಡುವ ನಿಯಮಾವಳಿ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಡಿದ ರೈತರಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಕೊಡುವರು.

೯) **ಬೆಲ್ಲದ ತೂಕದಲ್ಲಿ ಶೋಷಣೆ ಬಗ್ಗೆ :**

ಈ ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ೨೫ ರಲ್ಲಿ ಪ್ರಶ್ನಿಸಿದರೆ ೩೦ ಜನರು ಶೋಷಣೆ ಇದೆ ಅಂತಾ ಹೇಳಿದರೆ, ೨೦ ಜನರು ಇಲ್ಲ ಅಂತಾ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಅಂದರೆ ೬೦% ರಷ್ಟು ಜನರು ಶೋಷಣೆ ಇದೆ ಅಂತಾ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಶೇ. ೪೦% ಜನ ಶೋಷಣೆ ಇಲ್ಲ ಅಂತಾ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಶೋಷಣೆಯ ವಿಧವನ್ನು ವಿಚಾರಿಸಿದಾಗ ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿಯ ತೂಕವನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸದೇ ಇದ್ದದ್ದು ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ.

೧೦) **ಸಾರಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಅನಾನುಕೂಲತೆ :**

ಸದರೀ ವಿಷಯದ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ ೨೭ ರಲ್ಲಿ ಕೇಳಿದಾಗ ೫೦ ಆಲೆಯಮನೆಯಲ್ಲಿ ೩೫ ಜನರು ಸಮಸ್ಯೆ ಇಲ್ಲ ಅಂತಾ ಹೇಳಿದರೆ, ೧೫ ಜನರು ಸಮಸ್ಯೆ ಇದೆ ಅಂತಾ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಶೇ. ೭೦% ರಷ್ಟು ಜನರಿಗೆ ಸಮಸ್ಯೆ ಇಲ್ಲ, ಆದರೆ ಶೇ. ೩೦% ಜನರಿಗೆ ಸಮಸ್ಯೆ ಇದೆ ಅಂತಾ ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ.

೧೧) **ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥ ಮಾರಾಟಗಾರರ ವಂಚನೆ :**

ಈ ವಿಷಯದ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ ೨೯ ರಲ್ಲಿ ಪ್ರಶ್ನಿಸಿದಾಗ ೫೦ ಆಲೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೇವಲ ೫ ಜನರು ವಂಚನೆ ಇದೆ ಅಂತಾ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಉಳಿದ ೪೫ ಜನರು ಇಲ್ಲ ಅಂತಾ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಅಂದರೆ ಶೇ. ೧೦% ರಷ್ಟು ವಂಚನೆ ಇದೆ, ಶೇ. ೯೦% ರಷ್ಟು ವಂಚನೆ ಇಲ್ಲ ಅಂತಾ ತಿಳಿದುಬಂದಿದೆ.

೧೨) **ಗಾಣದ ದಿಂಡು ರೀಪೆರಿ ಮಾಡುವ ಸ್ಥಳ :**

ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ ೩೧ ರಲ್ಲಿ ಗಾಣದ ದಿಂಡು ರೀಪೆರಿ ಮಾಡುವ ಸ್ಥಳ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಶ್ನಿಸಿದಾಗ ೫೦ ಆಲೆಯಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರಲ್ಲಿ ೩೨ ಜನರು ರಾಯಬಾಗದಲ್ಲಿ ರೀಪೆರಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡರೆ ಮತ್ತು ೧೮ ಆಲೆಯಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಹಾರೂಗೇರಿಯಲ್ಲಿ ಅಂತಾ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅಂದರೆ ಶೇ. ೬೪% ರಾಯಬಾಗದಲ್ಲಿ ಉಳಿದ ೩೬% ರಷ್ಟು ಜನರು ಹಾರೂಗೇರಿಯಲ್ಲಿ ಗಾಣದ ದಿಂಡುಗಳನ್ನು ರೀಪೆರಿ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ರಾಯಬಾಗದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ದಿಂಡುಗಳು ರೀಪೆರಿ ಆಗುತ್ತದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಹಾರೂಗೇರಿಗಿಂತ ರಾಯಬಾಗದಲ್ಲಿ ಖರ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಬರುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವದು ತಿಳಿದು ಬಂದಿದೆ.

ಕೋಷ್ಟಕ ೨

ನಾಲ್ಕು ಉತ್ತರವಿರುವ ಮಹತ್ವದ ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿಗಳ ಕೋಷ್ಟಕ

ಅ. ನಂ	ಪ್ರಶ್ನೆಯ ವಿವರ	ಸಂದರ್ಶಿತರ ಉತ್ತರಗಳು				
		ಅ	ಬ	ಕ	ಡ	ಒಟ್ಟು
೧.	ಆಲೆಮನೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ ಅವಧಿ	೧೦	೦೫	೧೦	೨೫	೫೦
೨.	ಆಲೆಮನೆ ನಡೆಸುವ ವಿಧಾನ	೦೫	೦೫	೩೫	೦೫	೫೦
೩.	ಆಲೆಮನೆ ನಡೆಸುವ ಅವಧಿ	೦೫	೦೫	೩೫	೦೫	೫೦
೪.	ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ತಳಿ	೨೫	೧೦	೧೦	೦೫	೫೦
೭.	ಕಾರ್ಮಿಕರ ಪಗಾರ	೧೫	೨೦	೧೫	೦೦	೫೦
೮.	ಗುಳಿವ್ಯಾನ ಪಗಾರ	೦೦	೨೫	೨೦	೦೫	೫೦
೧೩.	ಕಬ್ಬಿನ ಗಾಣಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಯಂತ್ರ	೦೦	೧೦	೧೦	೩೦	೫೦
೧೪.	ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕಾ ಶ್ರೇಣಿ	೦೫	೦೫	೩೫	೦೫	೫೦
೧೭.	ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟ ಪದ್ಧತಿ	೪೦	೦೮	೦೨	೦೦	೫೦
೧೯.	ಸಕ್ಕರೆ ಬಳಸುವ ಕಾರಣ	೩೫	೧೦	೦೫	೦೦	೫೦
೨೦.	ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ಗಳಿಸುವ ಲಾಭ	೦೫	೦೫	೧೦	೩೦	೫೦
೨೧.	ಬೆಲ್ಲ ಸಾಗಾಣಿಕೆ ಸಾರಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ	೦೨	೦೫	೪೫	೦೩	೫೦

: ಕೋಷ್ಟಕ ೨ ರ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ :

೧) **ಆಲೆಮನೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ ಅವಧಿ :**

ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ ೧ ರಲ್ಲಿ ಅಲೆಮನೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ ಅವಧಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಆಯ್ದು ೫೦ ಆಲೆಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ಪ್ರಶ್ನೆ ಕೇಳಿದಾಗ ಅವರಲ್ಲಿ ಉತ್ತರ. (ಅ) ಅಂದರೆ ಪ್ರಸಕ್ತಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ೧೦ ಜನರು ಆಲೆಮನೆಯನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸದರೆ ಅಂದರೆ ಪ್ರತಿಶತ ೨೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಗಳು ಪ್ರಸಕ್ತಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿವೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಧಾರಣೆ ಮತ್ತು ಆಲೆಮನೆಯನ್ನು ನಡೆಸುವುದರಿಂದ ಸರಾಸರಿ ೪ ರಿಂದ ೫ ಸಾವಿರದಷ್ಟು ಗಳಿಕೆ ಪ್ರತಿದಿನಕ್ಕೆ ಆಗುವದು. (ಬ) ಉತ್ತರಕ್ಕೆ ೫ ಜನರು ಎರಡು ವರ್ಷಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ್ದರೆ ಮತ್ತು (ಕ) ಉತ್ತರಕ್ಕೆ ಎಂದರೆ ೫ ವರ್ಷಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲು ೧೦ ಜನರು ಆಲೆಮನೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಿಂತ ಮೊದಲು ಶೇ. ೫೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಗಳು ಮೊದಲು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿವೆ.

೨) **ಆಲೆಮನೆ ನಡೆಸುವ ವಿಧಾನ :**

ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ ೨ ರಿಂದ ತಿಳಿದುಕೊಂಡ ಅಂಶವೆಂದರೆ ಶೇ. ೭೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯವರು ಕಬ್ಬನ್ನು ಖರೀದಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡಿದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿ ಲಾಭವನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಶೇ. ೧೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯವರು ಸ್ವಂತ ಕಬ್ಬನ್ನು ನುರಿಸುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ಶೇ. ೧೦ ರಷ್ಟು ಬಾಡಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಶೇ. ೧೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಗಳು ಸ್ವಂತ, ಬಾಡಿಗೆ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬು ಖರೀದಿಸಿ ಆಲೆಮನೆ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

೩) **ಆಲೆಮನೆ ನಡೆಸುವ ಅವಧಿ :**

ಶೇ. ೨೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಗಳು ೧೨ ತಿಂಗಳೂ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತವೆ. ಉಳಿದ ಶೇ. ೨೦ ರಷ್ಟು ೯ ತಿಂಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತವೆ. ಶೇ. ೫೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಗಳು ಆರು ತಿಂಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತವೆ. ಶೇ. ೧೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಗಳು ಮೂರ ತಿಂಗಳಗಳವರೆಗೆ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತವೆ.

೪) **ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಸೂಕ್ತ ಕಬ್ಬಿನ ತಳಿ :**

೫೦ ಆಲೆಮನೆಯವರನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿದಾಗ ಶೇ. ೫೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯವರು ಸಿ.ಓ.ಸಿ ೬೭೧ ಶೇ. ೨೦ ರಷ್ಟು, ಸಿ.ಓ. ೯೬೦೩, ಶೇ. ೨೦ ರಷ್ಟು ಸಿ.ಓ. ೮೦೧೧ ಮತ್ತು ಶೇ. ೧೦ ರಷ್ಟು ಸಿ.ಓ. ೭೪೦ ಅಂತಾ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

೫) **ಕಾರ್ಮಿಕರ ಪಗಾರ :**

ಶೇ. ೪೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯವರು ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ೧೪ ರೂಪಾಯಿ ಪ್ರತಿಕಾರ್ಮಿಕನಿಗೆ ಪಗಾರ

ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಶೇ. ೩೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯವರು ೧೨ ರೂಪಾಯಿ ಮತ್ತು ಶೇ. ೩೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯವರು ೧೫ ರೂಪಾಯಿಗಳು ಪ್ರತಿ ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ಪಗಾರ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಪಗಾರವು ಬೇರೆ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಕೆ ಮಾಡಿದರೆ ಕಡಿಮೆಯಗುವದು.

೬) **ಗುಳಿವ್ಯಾನ ಪಗಾರ :**

ಶೇ. ೫೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯವರು ಬೆಲ್ಲ ಮಾಡುವ ಗುಳಿವ್ಯಾನಿಗೆ ಪ್ರತಿ ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ೨೫ ರೂಪಾಯಿ ಪಗಾರವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ ಮತ್ತು ಶೇ. ೪೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯವರು ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ೩೦ ರೂಪಾಯಿ ಪಗಾರವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಶೇ. ೧೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯವರು ರೂಪಾಯಿ ೩೦ ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಪಗಾರವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಇತರ ಕಾರ್ಮಿಕರ ಎರಡರಷ್ಟು ಗುಳಿವ್ಯಾ ಪಗಾರವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾನೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಈತನ ಕೆಲಸ ಪರಿಣಿತಿಯಿಂತ (Skilled) ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ.

೭) **ಕಬ್ಬಿನ ಗಾನಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಯಂತ್ರ :**

ಶೇ. ೬೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯವರು ಕಬ್ಬಿನ ಗಾಣಕ್ಕೆ ಇಲೆಕ್ಟ್ರೀಕಲ್ ಮೋಟಾರ ಮತ್ತು ವಿದ್ಯುಚ್ಛಕ್ತಿ ನಿಲುಗಡೆಯಾದಾಗ ಆಯಿಲ್ ಇಂಜಿನ ಅಥವಾ ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅಂದರೆ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

೮) **ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕಾ ಶ್ರೇಣಿ :**

ಶೇ. ೭೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯವರು ೧೦ ಕಿ.ಲೋ ಶ್ರೇಣಿಯಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ ಮತ್ತು ಪ್ರತಿಶತ ೧೦ ರಷ್ಟು ೧ ಕಿ.ಲೋದಲ್ಲಿ, ಶೇ. ೧೦ ರಷ್ಟು ೫ ಕಿ.ಲೋದಲ್ಲಿ, ಶೇ. ೧೦ ರಷ್ಟು ೩೦ ಕಿ.ಲೋದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

೯) **ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟ ಪದ್ಧತಿ :**

ಶೇ. ೮೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯವರು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಅಡತಿಯ ಅಂಗಡಿಯ ಮುಖಾಂತರ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಶೇ. ೧೬ ರಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ನೇರ ಮಾರಾಟಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಶೇ. ೪ ರಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಆಲೆಮನೆಯವರು ಸ್ಥಳೀಯ ಸಂತೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

೧೦) **ಸಕ್ಕರೆ ಬಳಸುವ ಕಾರಣ :**

ಶೇ. ೭೦ ರಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಆಲೆಮನೆಯವರು ಬೆಲ್ಲದ ಗುಣಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಬೆಲ್ಲದಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಶೇ. ೩೦ ರಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಆಲೆಮನೆಯವರು ಹೆಚ್ಚಿನ ಧಾರಣೆ ಪಡೆಯಲು ಮತ್ತು ಶೇ. ೧೦ ರಷ್ಟು ಬೆಲೆ ವ್ಯತ್ಯಾಸದಲ್ಲಿಯ ಲಾಭ ಪಡೆಯಲು ಬೆಲ್ಲದಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

೧೧) **ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ಗಳಿಸುವ ಲಾಭ :**

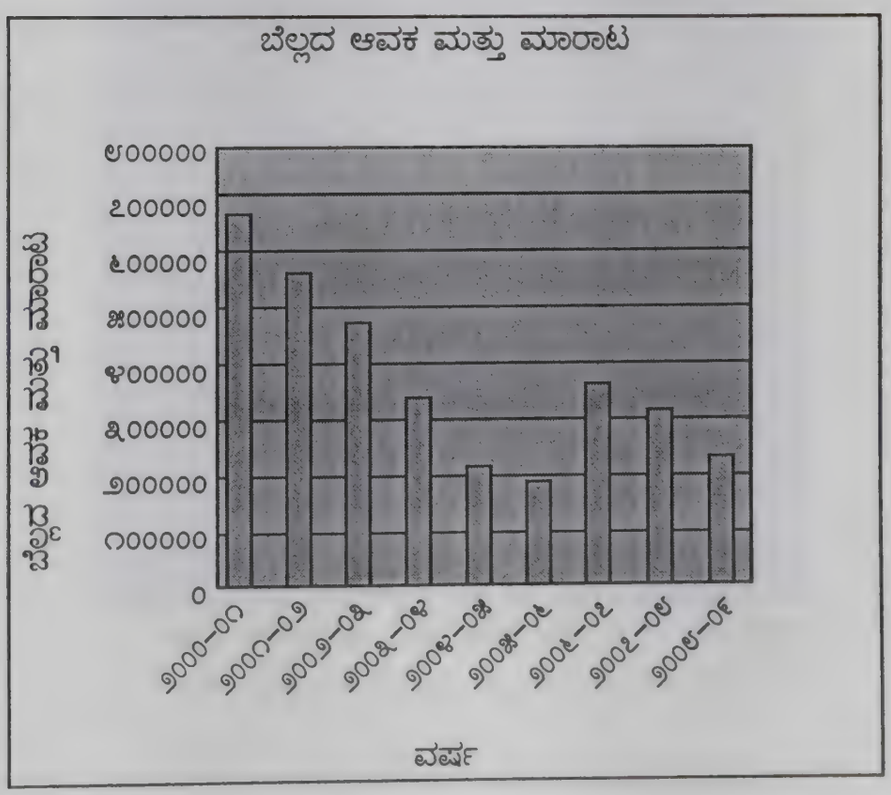
ಶೇ. ೬೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯವರು ದಿನಕ್ಕೆ ೪೦೦೦ ರೂಪಾಯಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭವನ್ನು ಗಳಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಶೇ. ೩೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯವರು ೩೦೦೦ ರೂಪಾಯಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭ ಗಳಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಶೇ. ೧೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯವರು ೧೦೦೦ ರೂಪಾಯಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಲಾಭ ಗಳಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಶೇ. ೧೦ ರಷ್ಟು ಆಲೆಮನೆಯವರು ೨೦೦೦ ರೂಪಾಯಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಲಾಭವನ್ನು ಗಳಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

* * *

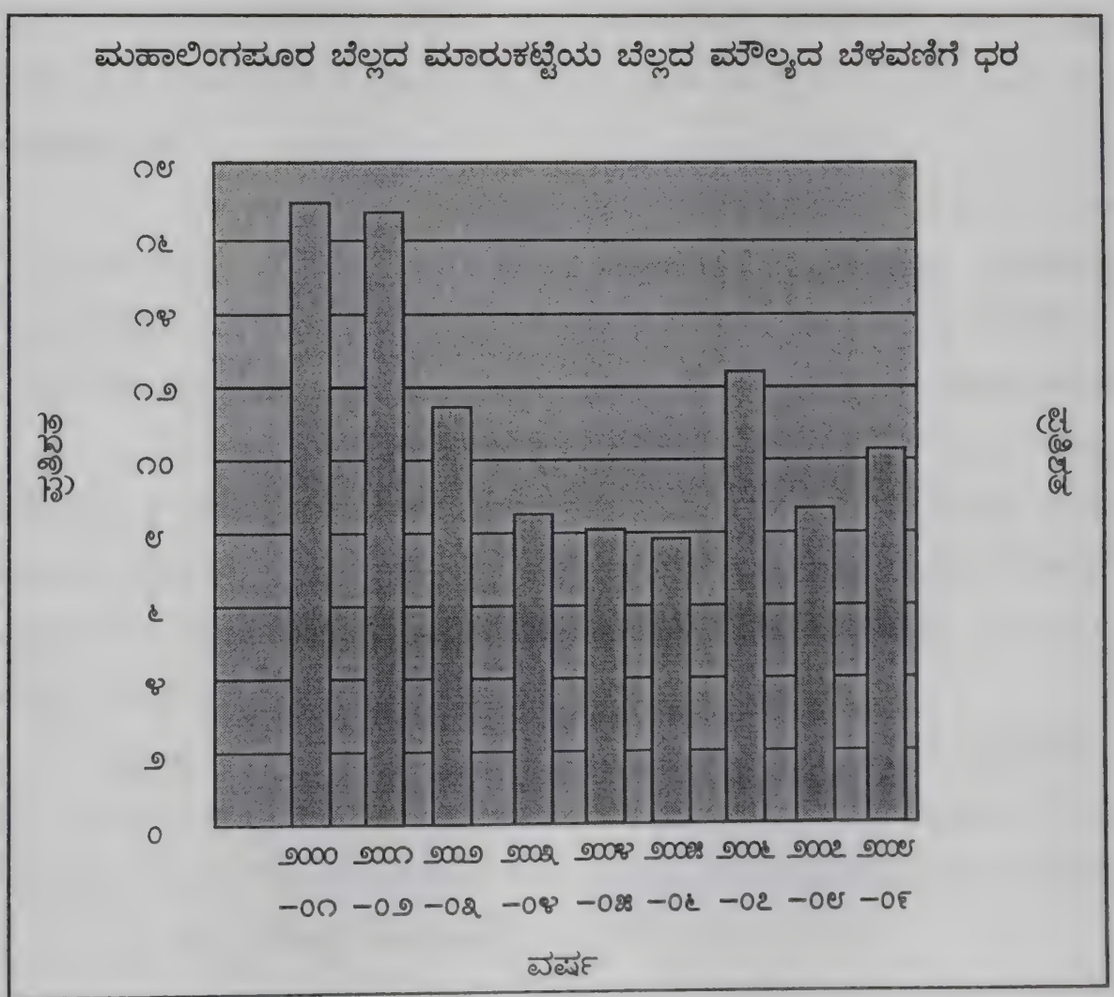
೬.೨ ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಬೆಲ್ಲದ ಆವಕ ಮತ್ತು ಮೌಲ್ಯದ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ

ಅ.ನಂ	ವರ್ಷಗಳು	ಬೆಲ್ಲ			
		ಆವಕ	ಬೆಳವಣಿಗೆ ದರ	ಮೌಲ್ಯ	ಪ್ರತಿಶತ
೧.	೨೦೦೦–೦೧	೬೬೯೫೩೩		೬೪.೪೦	೧೬.೬೭
೨.	೨೦೦೧–೦೨	೫೬೬೧೯೩	೪೪.೫೭	೬೪.೪೦	೧೬.೫೭
೩.	೨೦೦೨–೦೩	೪೬೪೧೧೪	೪೨.೬೪	೪೪.೪೪	೧೧.೪೩
೪.	೨೦೦೩–೦೪	೩೨೪೫೧೩	೭೦.೧೪	೩೩.೧೭	೪.೫೩
೫.	೨೦೦೪–೦೫	೨೦೬೩೪೬	೬೨.೪೨	೩೦.೭೬	೭.೯೧
೬.	೨೦೦೫–೦೬	೧೭೯೩೫೯	೪೬.೯೦	೩೦.೩೧	೭.೪೦
೭.	೨೦೦೬–೦೭	೩೫೯೦೬೨	೨೦೦.೧೯	೪೭.೯೩	೧೨.೩೩
೮.	೨೦೦೭–೦೮	೩೧೫೧೨೧	೪೭.೭೬	೩೨.೭೭	೮.೪೩
೯.	೨೦೦೮–೦೯	೨೨೩೧೫೪	೭೦.೪೨	೪೦.೧೬	೧೦.೩೩
				೩೪೪.೭೪	೧೦೦.೦೦

ಮಾಹಿತಿ ಮೂಲ : ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಮಿತಿ, ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ.
ವಾರ್ಷಿಕ ಮತ್ತು ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ವರದಿಗಳು



ಅ.ನಂ	ವರ್ಷ	ಪ್ರತಿಶತ
೧	೨೦೦೦–೦೧	೧೬.೬೭
೨	೨೦೦೧–೦೨	೧೬.೫೭
೩	೨೦೦೨–೦೩	೧೧.೪೩
೪	೨೦೦೩–೦೪	೮.೫೩
೫	೨೦೦೪–೦೫	೭.೯೧
೬	೨೦೦೫–೦೬	೭.೮೦
೭	೨೦೦೬–೦೭	೧೨.೩೩
೮	೨೦೦೭–೦೮	೮.೪೩
೯	೨೦೦೮–೦೯	೧೦.೩೩
		೧೦೦.೦೦



ಬೆಲ್ಲದ ಆವಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿಯ ಪ್ರಗತಿ ಅಥವಾ ಹಿನ್ನಡೆ ದರದ ಪರಿಶೀಲನೆ :

೨೦೦೦–೨೦೦೧ ರ ಅವಧಿಯನ್ನು ಅಧ್ಯಯನದ ಆಧಾರ ವರ್ಷವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅದಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ ಮುಂದಿನ ವರ್ಷಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆ ದರದ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ ಇಂತಿದೆ.

೧) ೨೦೦೦–೨೦೦೧ ವರ್ಷವನ್ನು ಆಧಾರವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿದಾಗ, ೨೦೦೧–೦೨ ರಲ್ಲಿ ಆವಕದ ಪ್ರಮಾಣವು ಪ್ರತಿಶತ ೧೫.೪೫ ರಷ್ಟು ಹಿನ್ನಡೆಯಾಗಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

೨) ೨೦೦೨–೦೩ ರಲ್ಲಿಯ ಆವಕವನ್ನು ಆಧಾರವರ್ಷ ೨೦೦೦–೦೧ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಶೇ. ೩೦.೦೪ ರಷ್ಟು ಮತ್ತು ೨೦೦೧–೦೨ ರ ಆವಕಕ್ಕೆ ೧೭.೩೨ ರಷ್ಟು ಹಿನ್ನಡೆಯಾಗಿದೆ.

೩) ೨೦೦೩–೦೪ ರಲ್ಲಿಯ ಆವಕವನ್ನು ೨೦೦೦–೦೧ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಶೇ. ೫೦.೯೩ ರಷ್ಟು, ೨೦೦೧–೦೨ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ೪೧.೯೪ ರಷ್ಟು ಮತ್ತು ೨೦೦೨–೦೩ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಶೇ. ೨೧.೩೦ ರಷ್ಟು ಹಿನ್ನಡೆಯಾಗಿದೆ.

೪) ೨೦೦೪–೦೫ ರಲ್ಲಿಯ ಆವಕವನ್ನು ೨೦೦೦–೦೧ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಶೇ. ೬೯.೧೭ ರಷ್ಟು, ೨೦೦೧–೦೨ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಶೇ. ೩೬.೪೫ ರಷ್ಟು, ೨೦೦೨–೦೩ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದಾಗ ೫೫.೯೧ ರಷ್ಟು ಮತ್ತು ೨೦೦೩–೦೪ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದಾಗ ಶೇ. ೪೩.೯೪ ರಷ್ಟು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿರುವದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

೫) ೨೦೦೫–೦೬ ರ ಆವಕವನ್ನು ೨೦೦೦–೦೧ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಶೇ. ೭೫.೨೧ ರಷ್ಟು, ೨೦೦೧–೦೨ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಶೇ. ೬೪.೩೨ ರಷ್ಟು, ೨೦೦೨–೦೩ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ೩೪.೩೧ ರಷ್ಟು, ೨೦೦೩–೦೪ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಶೇ. ೪೫.೪೦ ರಷ್ಟು ಮತ್ತು ೨೦೦೪–೦೫ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ೧೩.೦೯ ರಷ್ಟು ಹಿನ್ನಡೆಯಾಗಿದೆ.

೬) ೨೦೦೬–೦೭ ರ ಆವಕವನ್ನು, ೨೦೦೦–೦೧ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ೪೬.೩೭, ೨೦೦೧–೦೨ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ೩೬.೫೪ ರಷ್ಟು, ೨೦೦೨–೦೩ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ೨೩.೩೦ ರಷ್ಟು ಹಿನ್ನಡೆಯನ್ನು ಕಾಣಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ೨೦೦೩–೦೪ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ೯.೩೦ ರಷ್ಟು, ೨೦೦೪–೦೫ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ೭೩.೯೪ ರಷ್ಟು ಮತ್ತು ೨೦೦೫–೦೬ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ೧೦೦.೧೯ ರಷ್ಟು ಬೆಳವಣಿಗೆಯು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

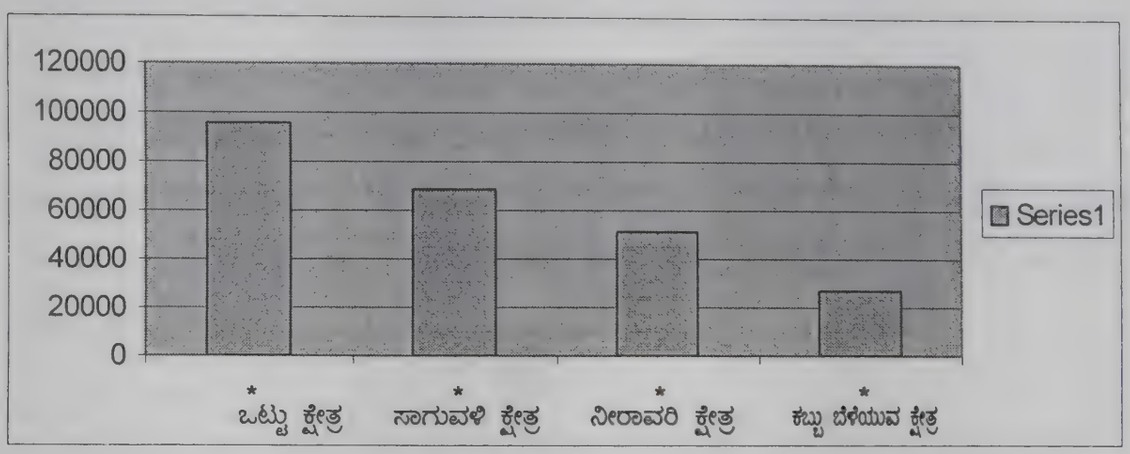
೭) ೨೦೦೭–೦೮ ರ ಆವಕವನ್ನು ೨೦೦೦–೦೧ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ೫೨.೯೩ ರಷ್ಟು, ೨೦೦೧–೦೨ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ೪೪.೩೪ ರಷ್ಟು, ೨೦೦೨–೦೩ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ೩೨.೬೮ ಮತ್ತು ೨೦೦೩–೦೪ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ೪೦.೭೭ ರಷ್ಟು ಇಳಿಕೆಯಾಗಿರುವದನ್ನು ಕಾಣಲಾಗುತ್ತದೆ. ೨೦೦೪–೦೫ ರ ಆವಕದ ೫೨.೬೮ ಮತ್ತು ೨೦೦೫–೦೬ ರ ಆವಕದ ೭೫.೬೫ ರಷ್ಟು ಏರಿಕೆಯಾಗಿದ್ದರೆ, ೨೦೦೬–೦೭ ರ ಆವಕಕ್ಕೆ ೧೨.೨೪ ರಷ್ಟು ಇಳಿಕೆಯಾಗಿದೆ.

ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ೨೦೦೦–೦೧ ರಿಂದ ಬೆಲ್ಲದ ಆವಕವು ೨೦೦೫–೦೬ ರವರೆಗೆ ಇಳಿಕೆಯ ಪ್ರವೃತ್ತಿಯನ್ನು, ೨೦೦೬–೦೭ ಏರಿಕೆ ಮತ್ತೆ ೨೦೦೭–೦೮ ರಲ್ಲಿ ಇಳಿಕೆಯಾಗಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ೨೦೦೮–೦೯ ರಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಆವಕವು ೨೦೦೦–೦೧ ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದಾಗ ಶೇ. ೨೯ ರಷ್ಟು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದ್ದು, ಆದರೆ ಮೌಲ್ಯದಲ್ಲಿ ಶೇ. ೧೦ ರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚು ಆದದ್ದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ.

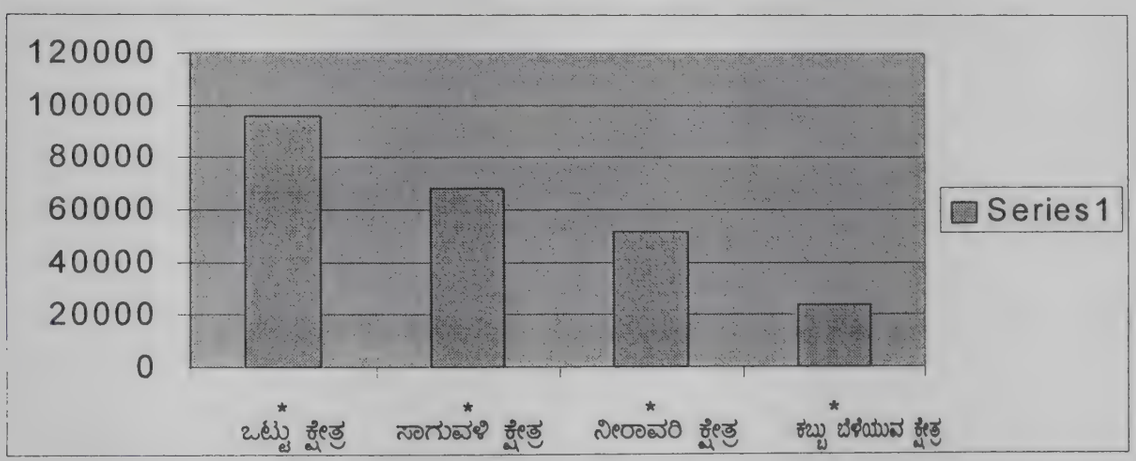
೭.೩ ರಾಯಬಾಗ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶದ ವಿವರ (ಹೆಕ್ಟರಗಳಲ್ಲಿ)

ವರ್ಷ	ಒಟ್ಟು ಕ್ಷೇತ್ರ	ಸಾಗುವಳಿ ಕ್ಷೇತ್ರ	ನೀರಾವರಿ ಕ್ಷೇತ್ರ	ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ಕ್ಷೇತ್ರ
೨೦೦೭–೦೮	೯೫೮೭೪	೬೮೨೭೯	೫೧೩೦೩	೨೬೮೭೦
೨೦೦೮–೦೯	೯೫೮೭೪	೬೮೨೭೯	೫೧೩೦೩	೨೩೭೮೩
೨೦೦೯–೧೦	೯೫೮೭೪	೬೮೨೭೯	೫೧೩೦೩	೨೫೯೭೫

೨೦೦೭–೦೮



೨೦೦೮–೦೯



೨೦೦೯–೧೦

: ರಾಯಬಾಗ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯನ್ನು ಬೆಳೆದ ಕುರಿತು ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ :

೨೦೦೭–೦೮ ರಲ್ಲಿ ನೀರಾವರಿ ಕ್ಷೇತ್ರ ೫೧೩೦೩ ಹೆಕ್ಟರ ಇದ್ದು, ಇದರಲ್ಲಿ ೨೬೪೭೦ ಹೆಕ್ಟರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆದಿದ್ದಾರೆ. ಇದು ನೀರಾವರಿ ಕ್ಷೇತ್ರದ ಶೇ. ೫೦ ರಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆದಿದ್ದನ್ನು ಕಂಡು ಬಂದಿದೆ. ೨೦೦೮–೦೯ ರಲ್ಲಿ ರಾಯಬಾಗ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ೨೩೭೪೩ ಹೆಕ್ಟರ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆದಿದ್ದಾರೆ. ಈ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಕಳೆದ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದಾಗ ಸುಮಾರು ೩೦೦೦ ಹೆಕ್ಟರದಷ್ಟು ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಬರಗಾಲ, ಕಬ್ಬಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಲೆ ಇಲ್ಲದೇ ಇರವುದು ಮತ್ತು ಕಬ್ಬಿಗೆ ಬಿಳಿ ಉಣ್ಣೆಯ ರೋಗದ ಸಮಸ್ಯೆ. ಈ ಎಲ್ಲ ಕಾರಣದಿಂದ ೨೦೦೮–೦೯ ರ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ. ೨೦೦೯–೧೦ ರಲ್ಲಿ ೨೫೯೭೫ ಹೆಕ್ಟರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬು ನಾಟಿ ಮಾಡಿದ್ದು, ಇದು ಕಳೆದ ವರ್ಷಗಿಂತ ಸುಮಾರು ೨೦೦೦ ಹೆಕ್ಟರದಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯಲಾಗಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ದಾರಣೆ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಯವರು ಸಹಿತ ಕಬ್ಬಿಗೆ ಟನ್‌ಗೆ ೧೭೦೦ ರೂಪಾಯಿಯಿಂದ ೧೪೦೦ ರೂಪಾಯಿವರೆಗೆ ದಾರಣೆ ಕೊಡುವ್ರದರಿಂದ ೨೦೦೯–೧೦ ನೆ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಮೇ/ಜೂನ್‌ದಲ್ಲಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಮಳೆಯಾಗದೇ ಇದ್ದರೂ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ – ೭

ಅಧ್ಯಯನದ ಸಾರಾಂಶ ಮತ್ತು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಅಂಶಗಳು ಮತ್ತು ಸಲಹೆಗಳು

೭.೧ ಅಧ್ಯಯನದ ಸಾರಾಂಶ

೭.೨ ಕಂಡುಕೊಂಡ ಅಂಶಗಳು

೭.೩ ಸಲಹೆಗಳು

ಅಧ್ಯಾಯ – ೭

ಅಧ್ಯಯನದ ಸಾರಾಂಶ ಮತ್ತು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಅಂಶಗಳು ಮತ್ತು ಸಲಹೆಗಳು

೭.೧ ಅಧ್ಯಯನದ ಸಾರಾಂಶ :

ಆಲೆಮನೆಗಳನ್ನು ನಡೆಸುವದು ಒಂದು ಕೃಷಿ ಪೂರಕ ಚಟುವಟಿಕೆಯಾಗಿದ್ದು, ಇದು ಕೃಷಿ ಆಧಾರಿತ ಅಸಂಘಟಿತ ಉದ್ದಿಮೆ ವಲಯವಾಗಿದೆ. ನೀರಾವರಿ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ರೈತರು ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದ್ದು. ಕಬ್ಬನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಗೆ ಪೂರೈಸಬೇಕು ಇಲ್ಲವಾದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬನ್ನು ನುರಿಸಿ ರಸವನ್ನು ತೆಗೆದು ಅದನ್ನು ಕುದಿಸಿ ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಒಂದು ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಇಂಗ್ಲೀಷನಲ್ಲಿ ಜಾಗರಿ, ಮರಾಠಿಯಲ್ಲಿ ಗುಳ, ಹಿಂದಿಯಲ್ಲಿ ಗರ್ ಹಿಗೆ ವಿವಿಧ ಬಾಷೆಯಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವ ಒಟ್ಟು ಘಟಕಕ್ಕೆ 'ಆಲೆಮನೆ' ಅಥವಾ 'ಗಾಣದ ಮನೆ' ಎನ್ನುವರು.

೭.೨ ಕಂಡುಕೊಂಡ ಅಂಶಗಳು :

೧) ಆಲೆಮನೆ ನಡೆಸುವದು ಒಂದು ಕೃಷಿ ಪೂರಕ ಚಟುವಟಿಕೆ.

೨) ಆಲೆಮನೆ ಕೃಷಿ ವಲಯದ ಅಸಂಘಟಿತ ಉದ್ದಿಮೆ.

೩) ಆಲೆ ಎಂದರೆ ಕಬ್ಬಿನ ರಸ ಆಲೆಮನೆಯೆಂದರೆ ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನು ತೆಗೆಯುವ ಮನೆ.

೪) ಕಬ್ಬಿನ ತಳಿ ಮತ್ತು ಇಳುವರಿಯ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುವದು.

೫) ಕಬ್ಬಿನಿಂದ ರಸವನ್ನು ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಹಿರಿಕೊಳ್ಳುವದು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿಲ್ಲ.

೬) ಆಲೆಮನೆಗಳಿಗೆ ಸೌದೆಯ ಕೊರತೆ ಇರುತ್ತದೆ.

೭) ಸೌದೆಯ ಕೊರೆತೆಯನ್ನು ನಿಗಿಸಲು ಟೈಯರಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ವಾಯು ಮಾಲಿನ್ಯ ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆ.

೮) ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಕಬ್ಬು ಅವಶ್ಯಕ.

೯) ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಕಬ್ಬಿನ ಕಡಿಮೆ ರಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು.

೧೦) ನಮ್ಮ ರಾಜ್ಯದ ಬೆಲ್ಲ ನೆರೆಯ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ರಾಜ್ಯಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ್ದು ಇದೆ.

೧೧) ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕನಿಗೆ ಸೂಕ್ತ ತರಬೇತಿ ಇಲ್ಲದೇ ಇರುವದು.

೧೨) ತರಬೇತಿ ಹೊಂದಿದ ಮತ್ತು ಪರಿಣಿತ ಗುಳಿವ್ಯಾ ಬೆಲ್ಲ ತಯ್ಯಾರಿಕೆ ಸಿಗದೇ ಇರುವದು.

೧೩) ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಮೇ ತಿಂಗಳಿನಿಂದ ಸಪ್ಟೆಂಬರ ತಿಂಗಳಗಳವರೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಧಾರಣೆ.

೧೪) ಆಲೆಮನೆಗಳಿಗೆ ಕಾರ್ಮಿಕರ ಸಮಸ್ಯೆ.

೧೫) ಬೆಲ್ಲದ ಧಾರಣೆಯಲ್ಲಿ ಏರಿಳಿತ.

೧೬) ಆಲೆಮನೆಯವರಿಗೆ ಕಬ್ಬು ಪೂರೈಕೆಯಾಗಬೇಕಾದರೆ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ ಕೊಡಬೇಕು.

೧೭) ಗಾಣದ ಒಲೆ ಕಟ್ಟಲು ನುರಿತ ಗೌಂಡಿಗಳ ಕೊರೆತೆ.

೧೮) ಗಾಣದ ಒಲೆ ಕಟ್ಟುವ ಗೌಂಡಿಗಳಿಗೆ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಜ್ಞಾನ ಇಲ್ಲದೇ ಇರುವದು.

೧೯) ಗಾಣದ ಒಲೆ ನಿರ್ಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬಾಯ್ಲರ ಅಭಿಯಂತರು ಭಾಗವಹಿಸದೇ ಇರುವದು.

೨೦) ಗಾಣದ ಒಲೆ ಕಟ್ಟುವದಕ್ಕೆ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ನಿರ್ಮಿಸಿದ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಇಟ್ಟಿಗೆಗಳನ್ನು ಬಳಸದೇ ಇರುವುದು. (ಬಾಯಲರ್ ಇಟ್ಟಿಗೆ)

೨೧) ಕಬ್ಬು ನುರಿಸುವ ದಿಂಡು ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ರೀತಿಯಿಂದ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಹೊಂದಿರುವುದಿಲ್ಲ.

೨೨) ಸರ್ಕಾರದ ಸಹಾಯ ಧನದಲ್ಲಿ ಪೂರೈಸುವ ಗಾಣದ ದಿಂಡುಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆಯ ಆಕರಣೆ.

೨೩) ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳ ಜೋಡನೆ ಇಲ್ಲದೇ ಇರುವದು.

೨೪) ಕಳೆಪೆ ಮಟ್ಟದ ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪೂರೈಕೆ.

೨೫) ಕಾರ್ಮಿಕರನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸಲು ಅವರಿಗೆ ವಾರಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಬೋನಸ್ ರೂಪದಲ್ಲಿ ರೂ. ೫೦೦ ರಿಂದ ೧೦೦೦ ರೂ. ಹಣ ನೀಡುವದು.

೨೬) ಪ್ರತಿ ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ರೂ. ೧೦೦೦೦ ದಿಂದ ೨೦೦೦೦ ರವರೆಗೆ ಬಡ್ಡಿ ಇಲ್ಲದೇ ಹಣವನ್ನು ಮುಂಗಡವಾಗಿ ಕೊಡುವದು.

೨೭) ಒಟ್ಟು ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಹನ್ನೇರಡೂ ತಿಂಗಳು ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆ.

೨೮) ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಪ್ರಮಾಣದ ಆಲೆಯಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಸ್ವಂತ ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ.

೨೯) ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ಸರಾಸರಿಯಾಗಿ ೫ ರಿಂದ ೬ ಗಂಗಾಳ ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದನೆ.

೩೦) ಕಾರ್ಮಿಕರ ವೇತನ ಗಂಗಾಳ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕಾ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಇರುವದು.

೩೧) ಕಾರ್ಮಿಕರ ವೇತನ ಊರಿನಿಂದ ಊರಿಗೆ, ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

೩೨) ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಟ್ರಕ್ ಮುಖಾಂತರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಸಾಗಾಣಿಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೩೩) ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಶೇ. ೩ ರ ದಲ್ಲಾಳಿಯನ್ನು ರೈತರಿಂದ ವಸೂಲಿ ಮಾಡುವರು.

೩೪) ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ರೈತರ ತೂಕದ ರಶೀದಿ ಮತ್ತು ಧರದ ರಶೀದಿ ಇದ್ದು, ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ರೈತರಿಗೆ ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ.

೩೫) ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ರೈತರ ತೂಕದ ರಶೀದಿ ಇರುವುದಿಲ್ಲ.

೩೬) ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅಡತಿಯ ಅಂಗಡಿಯ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ಶೇ. ೨ ದಲ್ಲಾಳಿ ಖರೀದಿದಾರರಿಂದ ಪಾವತಿಯಾಗುವದು. ರೈತರಿಂದ ಕಾನೂನುಬದ್ಧವಾಗಿ ದಲ್ಲಾಳಿ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೂ ರೈತರ ಕಡೆಯಿಂದ ಶೇ. ೨ ಅಥವಾ ೧ ಅನಧಿಕೃತವಾಗಿ ದಲ್ಲಾಳಿಯನ್ನು ವಸೂಲಿ ಮಾಡುವರು.

೩೭) ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಶ್ರೇಣಿಗಳು ಆಗುವುದಿಲ್ಲ.

೩೮) ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಹೆಚ್ಚಿನ (ಕಲಮ) ಶ್ರೇಣಿಗಳು ಆಗುತ್ತದೆ.

೩೯) ಶೇ. ೮೦% ಆಲೆಮನೆಗಳು ಕಬ್ಬನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ಆಲೆಮನೆಗಳನ್ನು ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

೪೦) ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರವು ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆಯ ಮೂಲಕ ಶೇ. ೫೦ ಸಹಾಯಧನದಲ್ಲಿ ಗಾಣದ ದಿಂಡಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುತ್ತಿದ್ದು, ರಾಯಬಾಗ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ೨೦೦೭–೦೮ ರಲ್ಲಿ ೫೧, ಮತ್ತು ೨೦೦೮–೦೯ ರಲ್ಲಿ ೨೭, ೨೦೦೯–೧೦ ರಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ೨೪ ಗಾಣದ ದಿಂಡುಗಳನ್ನು (ಕೇನ ಕೃಷರ)ಗಳನ್ನು ಸಹಾಯಧನದಲ್ಲಿ ವಿತರಿಸಲಾಗಿದೆ.

೪೧) ರಾಯಬಾಗ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು ನೀರಾವರಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ೫೧೩೦೩ ಹೆಕ್ಟರ ಇದ್ದು, ಇದರಲ್ಲಿ ೨೦೦೭–೦೯ ರಲ್ಲಿ ೨೬೪೭೦ ಹೆಕ್ಟರ, ೨೦೦೮–೦೯ ರಲ್ಲಿ ೨೩೭೪೩ ಹೆಕ್ಟರ, ೨೦೦೯–೧೦ ರಲ್ಲಿ ೨೫೯೭೫ ಹೆಕ್ಟರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯಲಾಗಿದೆ. ಈ ಅಂಕಿ ಅಂಶಗಳಿಂದ ನೀರಾವರಿ ಒಟ್ಟು ಜಮೀನದ ಅಂದಾಜು ಶೇ. ೫೦ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

೪೨) ಹಲವಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ರಾಯಬಾಗದ ಸಹಕಾರಿ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆ ಹಾನಿ ಅನುಭವಿಸಿ ಮುಚ್ಚಲ್ಪಟ್ಟಿತು. ಆದರೆ ಈ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಯನ್ನು ೩೦ ವರ್ಷಗಳ ವರೆಗೆ ಗುತ್ತಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ **ಶ್ರೀ ರೇಣುಕಾ ಶುಗರ್ಸರವರು** ಪಡೆದುಕೊಂಡು ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ ೧ ೨೦೦೯ ರಿಂದ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಯನ್ನು ಮತ್ತೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸುವದರಿಂದ ಆಲೆಮನೆಗಳಿಗೆ ಪೂರೈಸುವ ಕಬ್ಬಿನ ಬೆಲೆಯು ಸುಮಾರು ರೂ. ೨೦೦ ರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಮತ್ತು ಪೂರೈಕೆಯಲ್ಲಿ ಕೊರತೆ ಉಂಟಾಗುವ ಸಂಭವವಿರುತ್ತದೆ. ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಯ ಪುನರ್ ಆರಂಭವು ರೈತರಿಗೆ ಒಂದು ವರದಾನವಾದರೆ ಆಲೆಯಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ಒಂದು ಶಾಪವಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸಿದಂತಾಗಿದೆ.

* * *

೬.೩ ಸಲಹೆಗಳು :

೧) ಹೆಚ್ಚು ಇಳುವರಿ ಕೊಡುವ ಕಬ್ಬಿನ ತಳಿಗಳನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಲು ಕೃಷಿ ತಜ್ಞರು ಸಲಹೆ ಕೊಡಬೇಕು.

೨) ಕಬ್ಬಿನಲ್ಲಿರುವ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ರಸ ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಗಾಣದ ದಿಂಡುಗಳನ್ನು ತಾಂತ್ರಿಕವಾಗಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಬೇಕು.

೩) ಆಲೆಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರು ಶೋಷನೆ ತಪ್ಪಿಸಲು ಅವರ ಸಂಘಟನೆಯನ್ನು ತಾಲೂಕಾ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ, ಜಿಲ್ಲಾ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ, ರಾಜ್ಯಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರ ಸಂಘ ಸ್ಥಾಪಿಸಬೇಕು.

೪) ಗಾಣದ ದಿಂಡನ್ನು ಖರೀದಿಸಿದಾಗ ಸಹಾಯಧನದ ಹಣವನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ರೈತರಿಗೆ ಕೊಡಬೇಕು.

೫) ಆಲೆಮನೆಗಳಿಗೆ ಸಾಲದ ಸೌಲಭ್ಯ ಒದಗಿಸಲು ಬ್ಯಾಂಕುಗಳಿಗೆ ಕೇಂದ್ರಿಯ ಬ್ಯಾಂಕು ನಿರ್ದೇಶನ ಕೊಡಬೇಕು.

೬) ಆಲೆಮನೆಯ ಕೃಷಿ ಆಧಾರಿತ ಉದ್ದಿಮೆಯಾಗಿರುವುದರಿಂದ ರೈತರ ಪಂಪಸೆಟಗಳಿಗೆ ನೀಡುವಂತೆ ಆಲೆಮನೆಗಳಿಗೂ ಉಚಿತ ವಿದ್ಯುತ ಒದಗಿಸಬೇಕು.

೭) ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕನಿಗೆ (ಗುಳಿವ್ಯಾ) ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರದಿಂದ ತರಬೇತಿ ನೀಡಬೇಕು.

೮) ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುವ ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಉಚಿತ ವಿಮಾ ಸೌಲಭ್ಯ ಒದಗಿಸಬೇಕು.

೯) ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುವ ಕಾರ್ಮಿಕರನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸಲು ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಿ ಧನ / ಬೋನಸ ಕೋಡುವ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಜಾರಿಗೆ ತರಬೇಕು.

೧೦) ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದ ಆಲೆಮನೆಯ ಮಾಲಿಕರಿಗೆ ಮತ್ತು ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ಬಹುಮಾನ ಘೋಷನೆ ಮಾಡುವದು.

೧೧) ಬಾಯ್ಲರ ಅಭಿಯಂತರ ಮುಖಾಂತರ ಸುಧಾರಿಸಿದ ಗಾನದ ಓಲೆಯನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ವೇಳೆ ಮತ್ತು ಸೌದೆ ಎರಡೂ ಉಳಿತಾಯವಾಗುವದು ಮತ್ತು ಕಾರ್ಮಿಕರ ಆಕರ್ಷನೆಯಾಗುವದು.

೧೨) ಗಾಣದ ಒಲೆಯ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಸಂಶೋಧನೆ ಕೈಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

೧೩) ಸ್ಟೀಮದಿಂದ ಕಬ್ಬಿನ ರಸ ಕುದಿಸಿ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವದನ್ನು ಸ್ಟೀಮ ಅಭಿಯಂತರು ಇದನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಬೇಕು.

೧೪) ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬಾಯ್ಲರ ಮುಖಾಂತರ ವ್ಯರ್ಥವಾಗಿ ಹೋಗುವ ಉಷ್ಣತಾ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಬಳಕೆಮಾಡಿ ವಿದ್ಯುತ ಉತ್ಪಾದನೆ / ಸ್ಟೀಮ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡಿ ಅದನ್ನು ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮರು ಬಳಕೆ ಮಾಡಬೇಕು.

೧೫) ಗಾಣದ ಮಳ್ಳಿಯನ್ನು ತಿಪ್ಪಿಗೆ ಹಾಕದೇ ಅದನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವುದನ್ನು ರೂಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

೧೬) ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಬೆಲ್ಲದ ಉತ್ಪಾದನಾ ಆಧಾರಿತ ವೇತನ ನಿಗಧಿಯಾಗಬೇಕು.

೧೭) ಸರ್ಕಾರವು ಆಲೆಯ ಮನೆಯ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಹಾಯ ಧನವನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು.

೧೮) ಬೆಲ್ಲ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡಿ ಇಡಲು ಸರ್ಕಾರವು ಶೃತಗಾರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಡಬೇಕು.

೧೯) ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಶ್ರೇಣಿಕರಣ ಬಗ್ಗೆ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ನಿಯಮಾವಳಿಗಳನ್ನು ನಿಗದಿಪಡಿಸಬೇಕು.

೨೦) ಬೆಲ್ಲದ ತೂಕದಲ್ಲಿ ಕೇವಲ ಕಿ.ಲೋಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಪರಿಗಣಿಸದೇ ಗ್ರಾಂ. ಗಳಲ್ಲಿಯ ತೂಕವನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸುವಂತೆ ಸರ್ಕಾರವು ಕಾನೂನು ಮಾಡಬೇಕು.

೨೧) ಬೆಲ್ಲದ ತೂಕದ ಕಾಲಕ್ಕೆ ನಡೆಯುವ ಬದಲಿ ಬಿಡುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಸರ್ಕಾರವು ನಿಯಮಾವಳಿ ರೂಪಿಸಿ ಅದನ್ನು ತಡೆ ಹಿಡಿಯಬೇಕು.

೨೨) ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟವಾದ ತಕ್ಷಣ ಹಣ ಪಾವತಿಸುವ ವಿಧಾನ ಜಾರಿಗೆ ಬರಬೇಕು.

೨೩) ಬೆಲ್ಲದ ರಪ್ತಿಗೆ ಸರ್ಕಾರವು ಹೆಚ್ಚಿನ ಆಧ್ಯತೆ ಕೊಡಬೇಕು.

೨೪) ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರವು ಸ್ಥಾಪಿಸಿರುವ ಬೆಲ್ಲ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ಕಾರ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.

೨೫) ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಕಬ್ಬಿನ ವ್ಯವಸಾಯಕ್ಕೆ ವಿಶೇಷ ತರಬೇತಿ ಕೊಡಬೇಕು.

* * *

: ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿಗಳು :

ಹೆಸರು : .....

ಉದ್ಯೋಗ :.....

ವಯಸ್ಸು :.....

ವಿಳಾಸ : .....

ಮು/ಪೋ.: .....

ತಾ : ರಾಯಬಾಗ ಜಿಲ್ಲಾ : ಬೆಳಗಾವಿ

ಪ್ರ. ೧) ಆಲೆಮನೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ ಅವಧಿ

ಅ) ಪ್ರಸಕ್ತ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಬ) ಎರಡು ವರ್ಷಗಳಕ್ಕಿಂತಲೂ ಮೊದಲು

ಕ) ೫ ವರ್ಷಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲು ಡ) ೧೦ ವರ್ಷಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲು

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೨) ಆಲೆಮನೆ ನಡೆಸುವ ವಿಧಾನ

ಅ) ಸ್ವಂತ ಕಬ್ಬನ್ನು ನುರಿಸುವದು ಬ) ಬಾಡಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ

ಕ) ಕಬ್ಬನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ಡ) ಮೂರು ವಿಧಾನ ಸೇರಿಸಿ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೩) ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಆಲೆಮನೆ ನಡೆಸುವ ಅವಧಿ

ಅ) ೧೨ ತಿಂಗಳು ಬ) ೯ ತಿಂಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ

ಕ) ೬ ತಿಂಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಡ) ೩ ತಿಂಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೪) ಆಲೆಮನೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಲು ಬ್ಯಾಂಕಿನ ಸಾಲದ

ಅ) ಪಡೆದಿದೆ ಬ) ಇಲ್ಲ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೫) ಕಾರ್ಮಿಕರ ಸಮಸ್ಯೆ

ಅ) ಇದೆ ಬ) ಇಲ್ಲ

ಇದೆ ಎಂದಾದರೆ :

೧) ೨)

೩) ೪)

ಪ್ರ. ೬) ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಕಬ್ಬಿನ ತಳಿ

ಅ) ಸಿ.ಓ.ಸಿ. ೬೭೧ ಬ) ಸಿ.ಓ. ೮೦೧೧

ಕ) ಸಿ.ಓ. ೮೬೦೩೨ ಡ) ಸಿ.ಓ. ೭೪೦

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೭) ಕಾರ್ಮಿಕರ ಪಗಾರ

ಅ) ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ೧೨ ರೂ. ಬ) ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ೧೪

ಕ) ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ೧೫ ರೂ. ಡ) ೧೫ ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೮) (ಗುಳಿವ್ಯಾನ) ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರ ಮಾಡುವವರ ಪಗಾರ

ಅ) ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ೨೦ ರೂ. ಬ) ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ೨೫ ರೂ.

ಕ) ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ೩೦ ರೂ. ಡ) ಗಂಗಾಳಕ್ಕೆ ೩೦ ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೯) ಸ್ವಂತ ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರ್

ಅ) ಹೊಂದಿದೆ ಬ) ಹೊಂದಿಲ್ಲ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೧೦) ಸ್ವಂತ ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರ್ ಹೊಂದಿಲ್ಲವಾದರೆ ಅದರಿಂದ ಆಗುವ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು

ಅ) ಹೆಚ್ಚಿನ ಬಾಡಿಗೆ ಆಕರಣೆ ಬ) ಬೇಕಾದಾಗ ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರ ಸಿಗದೆ ಇರುವದು

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೧೧) ಆಲೆಮನೆ ನಡೆಸುವ ವೇಳೆ

ಅ) ಹಗಲು ವೇಳೆ ಬ) ರಾತ್ರಿ ವೇಳೆ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೧೨) ರಾತ್ರಿ ವೇಳೆ ನಡೆಸಿದರೆ ಆಗುವ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು

ಅ) ಕಾರ್ಮಿಕರ ಸಮಸ್ಯೆ ಬ) ಬೆಳಕಿನ ಸಮಸ್ಯೆ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೧೩) ಕಬ್ಬಿನ ಗಾಣಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಯಂತ್ರ

ಅ) ಇಲೆಕ್ಟ್ರೀಕಲ್ ಮೋಟರ್ ಬ) ಆಯಿಲ್ ಇಂಜಿನ್

ಕ) ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರ ಡ) ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೧೪) ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಯ ಶ್ರೇಣಿ

ಅ) ೧ ಕಿ.ಲೋ.ದಲ್ಲಿ ಬ) ೫ ಕಿ.ಲೋ.ದಲ್ಲಿ

ಕ) ೧೦ ಕಿ.ಲೋ.ದಲ್ಲಿ ಡ) ೩೦ ಕಿ.ಲೋ.ದಲ್ಲಿ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೧೫) ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕನಿಗೆ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ತರಬೇತಿ ನೀಡಲಾಗಿದೆಯೇ

ಅ) ನೀಡಲಾಗಿದೆ ಬ) ನೀಡಲಾಗಿಲ್ಲ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೧೬) ತರಬೇತಿ ನೀಡಿದರೆ ಯಾರಿಂದ

ಅ) ಒಂದು ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ಬ) ಸರ್ಕಾರೇತರ ಸಂಸ್ಥೆಯಿಂದ

ಕ) ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಕಂಪನಿಯಿಂದ ಡ) ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೧೭) ಬೆಲ್ಲ ಮಾರಾಟದ ಪದ್ಧತಿ

ಅ) ಅಡತಿ ಅಂಗಡಿಯ ಮುಖಾಂತರ ಬ) ಆಲೆಮನೆಯ ನೇರ ಮಾರಾಟ

ಕ) ಸ್ಥಳೀಯ ಸಂತೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಡ) ಇತರೆ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೧೮) ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಬಳಸುವಿರಾ

ಅ) ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಬ) ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿಲ್ಲಾ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೧೯) ಸಕ್ಕರೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರೆ ಬಳಸುವ ಕಾರಣ

ಅ) ಗುಣಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಬ) ಹೆಚ್ಚಿನ ಧಾರಣಿ ಪಡೆಯಲು

ಕ) ಬೆಲೆ ವ್ಯತ್ಯಾಸದಲ್ಲಿಯ ಲಾಭ ಪಡೆಯಲು ಡ) ಇತರೆ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೨೦) ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ಗಳಿಸುವ ಲಾಭದ ಪ್ರಮಾಣ

ಅ) ರೂ. ೧೦೦೦ ಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಬ) ರೂ. ೨೦೦೦ ಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು

ಕ) ರೂ. ೩೦೦೦ ಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಡ) ರೂ. ೪೦೦೦ ಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೨೧) ಬೆಲ್ಲ ಸಾಗಾಣಿಕೆ ಸಾರಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ

ಅ) ಎತ್ತಿನಗಾಡಿ ಬ) ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರ

ಕ) ಟ್ರಕ್ ಡ) ಇತರೆ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೨೨) ಬೆಲ್ಲದ ತೂಕದಲ್ಲಿ

ಅ) ಗಣಕೀಕೃತ ಯಂತ್ರದ ಬಳಕೆ ಇದೆ

ಬ) ಗಣಕೀಕೃತ ಯಂತ್ರದ ಬಳಕೆ ಇರುವುದಿಲ್ಲ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೨೩) ಬೆಲ್ಲದ ತೂಕದ ರಶೀದಿ

ಅ) ಕೊಡುತ್ತಾರೆ ಬ) ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೨೪) ಬೆಲ್ಲದ ಪೆಂಟಿಯ ತೂಕದ ವಿಧಾನ

ಅ) ಎಲ್ಲ ಪೆಂಟಿಯ ತೂಕ ಬ) ಆಯ್ದ ಪೆಂಟಿಯ ತೂಕ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೨೫) ಬೆಲ್ಲದ ತೂಕದಲ್ಲಿ ಶೋಷಣೆ

ಅ) ಇದೆಯೇ ಬ) ಇಲ್ಲ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೨೬) ಬೆಲ್ಲದ ತೂಕದಲ್ಲಿ ಶೋಷಣೆ ಇದ್ದರೆ ಯಾವ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದ

ಅ) ತೂಕ ಕಡಿಮೆ ಹಚ್ಚುವದು

ಬ) ಗ್ರಾಂಗಳಲ್ಲಿಯ ತೂಕವನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸದೇ ಇರುವದು.

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೨೭) ಸಾರಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿಂದ ಆಗುವ ಅನಾನುಕೂಲತೆಗಳು

ಅ) ಇರುತ್ತವೆ ಬ) ಇರುವುದಿಲ್ಲ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೨೮) ಅನಾನುಕೂಲತೆ ಇದ್ದರೆ ಯಾವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ

ಅ) ಸೌದಾಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ ತಲುಪಿಸದೇ ಇರುವದು.

ಬ) ಬಾಡಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಹಾಕುವುದು

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೨೯) ರಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮಾರಾಟಾಗಾರರ ವಂಚನೆ ಇದೆಯೇ

ಅ) ಇದೆಯೇ ಬ) ಇಲ್ಲ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೩೦) ಮಾರಾಟಗಾರರ ವಂಚನೆ ಇದ್ದರೆ ಯಾವ ರೀತಿಯಾಗಿ

ಅ) ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ ಆಕರಣೆ ಬ) ಕಲಬೇರಿಕೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೩೧) ಗಾಣದ ದಿಂಡು ರಿಪೇರಿ ಮಾಡುವ ಸ್ಥಳ

ಅ) ರಾಯಬಾಗ ಬ) ಹಾರೂಗೇರಿ

ಕ) ಇತರೆ ಸ್ಥಳ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೩೨) ಗಂಗಾಳ, ಹಾಲಿನ ಲಂದೆ ತಯಾರಿಸುವವರ ಸಮಸ್ಯೆ

ಅ) ಇದೆಯೇ ಬ) ಇಲ್ಲ

ಉತ್ತರ : .....

ಪ್ರ. ೩೩) ಗಂಗಾಳ ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಲಂದೆ ತಯಾರಿಸುವವರ ಸಮಸ್ಯೆ ಇದ್ದರೆ ಯಾವ ರೀತಿಯಾಗಿ

ಅ) ಸಮಯಕ್ಕೆ ಸಿಗದೆ ಇರುವದು ಬ) ಹೆಚ್ಚಿನ ದರ ಆಕರಣೆ

ಉತ್ತರ : .....

: ಪರಾಮರ್ಶನಾ ಗ್ರಂಥಗಳು :

೧) ಬೆಲ್ಲಕ್ಕಾಗಿ ಕಬ್ಬಿನ ಬೆಳೆಯು ಬೇಸಾಯ : ಡಾ. ಎನ್. ಎಸ್. ಕಂಬಾರ
ಡಾ. ಎಸ್. ಎ. ಗದ್ದನಕೇರಿ
ಡಾ. ಡಿ. ಪಿ. ಬಿರಾದಾರ
ಪ್ರಕಟನೆ : ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವ ವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ.

೨) ಲೇಖನಗಳು :

೧) ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ : ಉದ್ಯಮದರ್ಶಿ :
ಪ್ರೊ. ಜೆ. ಎ. ಮಠಪತಿ
ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ : ೪೦ (೨೦೦೦)

೨) ಬೆಲ್ಲದ ವಿಚಾರ ಕಮ್ಮಟ ಶಿಫಾರಸ್ಸುಗಳು : ರಜತರಶ್ಮಿ :
ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ
ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ.
ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ : ೫೦ (೧೯೯೭)

೩) ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಗೂ ಬೆಲ್ಲದ ಉತ್ಪಾದನೆ : ಕೃಷಿಪೇಟೆ :
ಎಸ್. ಆರ್. ಪಾಟೀಲ
ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ : ೫ (ನವೆಂಬರ್ ೧೯೯೯)

೪) ಮಹಾಲಿಂಗಪೂರ, ಕೊಲ್ಲಾಪುರ ಮತ್ತು ಸಾಂಗಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಮಾರಾಟದ ಒಂದು ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ : ಕೃಷಿಪೇಟೆ :
ಕೆ. ವಿ. ಮಹಬಲಗಿರಿ ಭಟ್
ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ : ೭ (ಆಗಸ್ಟ ೧೯೯೯)

೫) ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ತಯಾರಿಕೆ : ಜಯಶಂಕರ ಬನಗುಪ್ಪ
ಕನ್ನಡ ಪ್ರಭ ೨೯-೦೭-೨೦೦೯
ಕೃಷಿ ಪ್ರಭ : ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ : ೩

೬) ವಿದ್ಯುತ ಸಮಸ್ಯೆ ಕಬ್ಬಿನ ಸಿಪ್ಪಿ ಪರಿಹಾರ : ಜೋಮನ್ ವರ್ಗೀಸ್
ಪ್ರಜಾವಾಣಿ ೧೭-೦೬-೨೦೦೯
ವಾಣಿಜ್ಯ ಪ್ರವಾಣಿ
ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ : ೧

* * *

೭) ಸಾಲು ಹಬ್ಬದ ಸಂಭ್ರಮದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ : ವಿಶೇಷ ವರದಿ
ಬೆಲೆ ಏರಿಕೆಯ ಹಿಗ್ಗು ಪ್ರಜಾವಾಣಿ ೧೩ನೇ ಆಗಸ್ಟ ೨೦೦೯
ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ : ಎಚ್. ೧೦ ೨ಬಿ.

೮) ಸ್ವಾವಲಂಬಿ ರೈತನ ಮಿನಿ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆ : ಜಯಶಂಕರ ಬದನಗುಪ್ಪೆ
ವಿಜಯ ಕರ್ನಾಟಕ ೧೨-೦೬-೨೦೦೯
ಕೃಷಿ ವಿಜಯ ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ : ೨

೯) ಮಂಡ್ಯ, ಮುಧೋಳದಲ್ಲಿ ಜಾಗರಿ : ಕೆ. ಎನ್. ರವಿ
ಪಾರ್ಕ್ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ಹಸಿರು ನಿಶಾನೆ ಕನ್ನಡ ಪ್ರಭ
ಬೆಳಗಾವಿ ೨೫-೦೨-೨೦೦೯
ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ : ೧೩

೧೦) ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಗಾರ ಗೋಳು : ಮಾಹಿತಿ : ಮಂಜುನಾಥ ಮಂಡ್ಯ
ಕನ್ನಡ ಪ್ರಭ ೧೯ ಜುಲೈ ೨೦೦೯

೧೧) ಆಲೆಮನೆಗಳತ್ತ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಗಾರ : ಕನ್ನಡ ಪ್ರಭ ವಾರ್ತೆ ಬೆಂಗಳೂರು.
ಕನ್ನಡ ಪ್ರಭ ೧೮-೦೯-೨೦೦೯
ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ : ೧೧

೧೨) ಸಕ್ಕರೆಗಿಂತ ಸಿಹಿಯಾದ ಬೆಲ್ಲ : ಶ್ರೀಶೈಲ ಮಠದ
ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಬೆಲೆ ಕನ್ನಡ ಪ್ರಭ ವಾರ್ತೆ, ಬೆಳಗಾವಿ
ಹೆಚ್ಚಳದ ಪರಿಣಾಮ : ಹಂಗಾಮಿಗೆ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ ೨೬, ೨೦೦೯ ಮು.ಸಂ. ೨
ಮುನ್ನವೇ ಆಲೆಮನೆಗಳು ಕಾರ್ಯಾರಂಭ

* * *

AKSHARA GRANTHALAYA
ACC.NO. 130295